

Erdbeertorte

Zutaten Boden:

- 150g Paranusskerne
- 100g Kokosraspeln
- 150g Datteln
- 1 EL Kokosöl



Zutaten Belag:

- 200g Kokosöl geschmolzen
- 600g eingeweichte Cashewkerne (4 Stunden in Wasser)
- 100g Datteln
- 100 Agavensirup
- 800g Erdbeeren
- 1 EL Affenbrotmehl
- 1 EL Sonnenblumenlecithin
- Minze-Blätter

Zubereitung:

Für den Boden alle Zutaten in einer Küchenmaschine mit Messereinsatz zu einer klebrigen Masse verarbeiten, in eine 28 cm Springform geben und als Tortenboden gut andrücken.

Cashewkerne abgießen und mit Küchenkrepp abtupfen. Das geschmolzene Kokosöl zusammen mit den Cashewkernen im Mixer pürieren dann die Datteln und den Agavensirup hinzugeben und weiter pürieren, dann 600g der Erdbeeren und die restlichen Zutaten noch einmal mit pürieren.

Nun die homogene Masse auf den Kuchenboden geben und über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Nach ca. 3 Stunden ist der Kuchen so stabil, dass mit den restlichen Erdbeeren vorsichtig dekoriert werden kann.

Am nächsten Morgen vorsichtig mit einem scharfen Messer die Umrandung der Springform lösen, mit der Minze dekorieren und genießen.

Unsere Zutaten sind Naturprodukte und teilweise unterschiedlich im Wassergehalt. Wenn die Torte noch nicht die gewünschte Festigkeit hat, einfach für eine Stunde ins Gefrierfach und als wunderbar erfrischende Sommertorte genießen...