

Aprikosen-Creme-Torte

Für den Boden:

225 g Cashewkerne
120 g Kokosraspel
40 g Olivenöl
½ TL Vanilleschote, gemahlen
½ TL Steinsalz
1 kleine Zitrone, Saft und Abrieb Schale

Cashewkerne und Kokosraspel im Mixer zerkleinern, in eine Schüssel geben und das Olivenöl, die Vanille, das Steinsalz, den Abrieb der Zitrone und den Zitronensaft dazugeben, gut mischen und in eine Glas- oder Keramikform von ca. 20 cm Ø geben und mit einem Löffel gleichmässig verstreichen. In den Kühlschrank stellen.

Für den Belag:

300 g Aprikosen, in feine Schnitze geschnitten

Die Aprikosen gleichmässig auf dem gekühlten Tortenboden verteilen.

Für die Creme:

300 g Aprikosen, in Viertel geschnitten
150 g Cashewkerne
60 g Datteln
30 g Olivenöl
¼ TL Steinsalz
1 EL Flohsamenschalen

Die Zutaten fein mixen und diese Masse auf den ausgelegten Aprikosen verstreichen, kühlstellen.