

## 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.