

Beeren-Gewürz-Torte

Für den Boden:

200 g Mandeln
15 g Chiasamen
60 g Datteln
2 ½ TL Zimtpulver
½ TL Nelkenpulver
¾ TL Steinsalz

Mandeln, Chiasamen und die Datteln im Mixer zerkleinern dann in eine Schüssel geben und die Gewürze sowie das Steinsalz dazugeben, gut mischen und in eine Glas- oder Keramikform von ca. 25 cm Ø geben und mit einem Löffel andrücken.

Für den Belag:

300 g gemischte Beeren
300 g Himbeeren
60 g Datteln
50 g Chiasamen

Die Beeren, Datteln und Chiasamen im Mixer fein pürieren. Anschliessend auf dem Mandelbelag gleichmässig verteilen.

Die Torte im Kühlschrank 24 Stunden ruhen lassen.