

Beeren-Mohn-Torte

Für den Boden:

250 g Mohnsamen
30 g Sonnenblumenkerne, gequetscht
40 g Goldhirse, gemahlen
20 g Kokosraspel
1 TL Steinsalz
2 TL Vanilleschote, gemahlen
250 g Marroni-Püree
~ 2,5 dl Wasser

Die trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen, das in kleine Stückchen gebrochene Marroni-Püree daruntermischen und dann mit dem Wasser zu einer Masse verrühren. Diese Masse in eine Glas- oder Keramikform von ca. 20 cm Ø geben und mit einem Löffel gleichmässig ausstreichen und dann mit Umluft ca. 35 Minuten backen. Die ersten 10 Minuten bei 250 °C und die restliche Zeit bei 180 °C.

Für den Belag:

300 g Heidelbeeren
300 g Himbeeren
70 g Datteln

Die Beeren und Datteln im Mixer fein pürieren. Anschliessend auf dem ausgekühlten Tortenboden gleichmässig verteilen.

Die Torte im Kühlschrank 24 Stunden ruhen lassen.