

Beeren-Creme-Torte

Für den Boden:

225 g Cashewkerne
120 g Kokosraspel
40 g Olivenöl
3 cm langes Stück von einem Vanillestengel
½ TL Steinsalz
1 kleine Zitrone, Saft und Abrieb Schale

Cashewkerne, Kokosraspel und das Stück vom Vanillestengel im Mixer zerkleinern, in eine Schüssel geben und das Olivenöl, 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:

200 g Himbeeren
100 g Heidelbeeren

Die Beeren gleichmässig auf dem gekühlten Tortenboden verteilen.

Für die Creme:

200 g Heidelbeeren
100 g Himbeeren
150 g Cashewkerne
60 g Datteln
30 g Olivenöl
¼ TL Steinsalz

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