

Erdbeer-Bavaroise



PORTIONEN

1 Torte, ca. 20 cm
Durchmesser



DAUER

45 Min. (+ 2 h)



SCHWIERIGKEIT

Leicht

ZUTATEN

Boden:		Füllung:	
80 g	Mandeln	500 g	Erdbeeren
30 g	Haferflocken	60 g	Cashewnüsse
50 g	Datteln	1,5 dl	Sojajoghurt
50 g	Rosinen	25 g	Dattel- oder Ahornsirup
20 g	Kokosöl	50 g	Kokosblütenzucker
1 Prise	Salz	0,5 TL	Bourbon Vanille
		1 Prise	Salz
Topping:		1 dl	Kokosmilch
150 g	Erdbeeren	0,5 dl	Zitronensaft
0,5 TL	Agar Agar	2 Teelöffel	Agar Agar

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten für den Boden in den Mixer geben und kurz mischen. Muss nicht fein sein.
2. In eine eingefettete oder mit Backpapier ausgelegte Springform geben, gleichmäßig verteilen und festdrücken.
3. Alle Erdbeeren der Füllung und des Toppings gemeinsam im Mixer pürieren. Davon 150 g für das Topping zur Seite stellen. Weitere 150 g davon in einen kleinen Topf geben.
4. Nun Cashewnüsse, Sojajoghurt, Dattel- oder Ahornsirup, Kokosblütenzucker, Bourbon Vanille und Salz zum Erdbeermus in den Mixer geben und gründlich cremig mixen. Anschließend in eine Schüssel geben.
5. Das Erdbeermus im Topf zusammen mit der Kokosmilch erhitzen. In der Zwischenzeit das Agar Agar mit dem Zitronensaft vermischen und dann in das kochende Beeren-Kokos-Gemisch einrühren. Unter ständigem Rühren etwa 3 Minuten kochen lassen.
6. Das Gemisch nun ebenfalls in die Schüssel geben und vorsichtig verquirlen. Anschließend in die Springform füllen. Für ein paar Stunden kühl stellen.
7. Für das Topping den übrigen Teil des Erdbeermuses mit dem Agar Agar vermischen und aufkochen. Etwa 3 Minuten unter ständigem Rühren kochen lassen. Anschließend auf der bereits festen Torte verteilen und kurz abkühlen lassen.
8. Nach Belieben dekorieren und servieren.

Weitere Rezepte finden Sie unter www.lug-mag.com

