

Himbeer-Cheesecake-Törtchen - vegan, raw und clean

VORBEREITEN

12
Std.

ZUBEREITEN

3,5
Std.

NIVEAU



Zutaten für 8 Törtchen

Für den Boden

85 g Mandeln
85 g getrocknete Datteln (ohne Stein)
1 Prise(n) Salz

Für die Füllung

225 g Cashewkerne
1 Limette (ausgepresster Saft)
70 ml Kokosöl
125 ml Kokosmilch
80 ml Ahornsirup
3 Esslöffel Kokosraspeln
125 g Himbeeren
1 Prise(n) Salz

Für das Topping

1 Dose Kokosmilch
2 Teelöffel Ahornsirup

Besonderes Zubehör

Muffinform
Food Processor oder Hochleistungsmixer
Spritzbeutel

Amerika mithalten. Der Boden - ein Duett aus Mandeln und Datteln. Die Pseudo-Frischkäsecreme ein Quartett aus Cashewkernen, Kokosmilch, Kokosflocken und Kokosöl - also eigentlich ein Solo der Kokosnuss. Und zum Schluss ein Quintett aus Cashewkernen, Kokosmilch, Kokosflocken, Kokosöl und Himbeeren.

- 1 -

Für das Topping Kokosmilch über Nacht gefrieren lassen. Für die Füllung Cashewkerne mit Wasser bedecken und mindestens 4 Stunden einweichen.

- 2 -

Für den Boden Mandeln, Datteln und Salz in einen Food Processor geben und so lange mixen, bis eine feste Masse entsteht. In die Muffinform drücken und in das Gefrierfach geben.

- 3 -

Für die Füllung alle Zutaten, außer Himbeeren, in einen Food Processor geben und so lange mixen, bis eine cremige Masse entsteht. Hälfte der Füllung auf den Boden geben und zurück in das Gefrierfach stellen.

- 4 -

Restliche Creme mit Himbeeren in einen Food Processor geben und mixen. Auf die Füllung streichen und mindestens 3 Stunden gefrieren lassen.

- 5 -

Für das Topping Kokosmus von Kokoswasser trennen. Kokosmus 3-5 Minuten cremig aufschlagen und mit Ahornsirup mischen. Mit einem Spritzbeutel auf die Törtchen spritzen.

Ja, diese kleinen Törtchen können mit dem [Original](#) aus