

Mini-Törtchen mit Kokos – ohne Backen

VORBEREITEN

30
Min.

RUHEN

120
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Vegan Backen ist dir zu kompliziert? Dann mach diese **Mini-Törtchen mit Kokos** ganz ohne Backen zu deinem nächsten **pflanzlichen Dessert**. Dank einem Boden aus Datteln und Mandeln bleibt der Ofen für diese kleinen süßen Happen nämlich kalt. Oben drauf kommt eine samtige Creme aus veganem Frischkäse, Kokosöl, Kokosraspeln, Agavendicksaft und einem Schuss klarem **Mangaroca Batida Pura Còco** – für den besonderen **Kuss der Kokosnuss**. Zum Schluss nur noch mit Mango und Maracuja toppen. Und schon heißt es: Ran an die Törtchen!

- 1 -

Zutaten für 4 Törtchen

Für den Boden

1 Esslöffel Mangaroca Batida Pura Còco
50 g Soft-Datteln
50 g blanchierte Mandeln
25 g Kokosraspeln
2 Esslöffel Kokosöl (geschmolzen)

Für die Creme

3 Esslöffel Mangaroca Batida Pura Còco
300 g veganer Frischkäse
75 g Kokosöl (geschmolzen)
5 Esslöffel Kokosraspeln
1-2 Esslöffel Agavendicksaft

Für das Topping

2 Esslöffel Mangaroca Batida Pura Còco
1/2 Mango
1 Maracuja
1 Handvoll Kokos Chips
1 Zweig(e) Minze
1 Maracuja

Besonderes Zubehör

4 Dessertringe (ca. 7 cm Durchmesser)

Für den Boden Soft-Datteln und Mandeln grob zerkleinern und mit in einem Mixer, Zerkleinerer oder einer Küchenmaschine fein mixen. Restliche Zutaten dazu geben und alles zu einer klebrigen Masse mixen.

- 2 -

Ein Brett mit Backpapier auslegen und Dessertringe daraufsetzen. Teig gleichmäßig auf die Tortenringe verteilen, zu einem dünnen Boden festdrücken und alles kaltstellen.

- 3 -

Für die Füllung alle Zutaten zu einer cremigen Masse verrühren. Füllung auf den Boden in die Dessertringe verteilen, glattstreichen und mindestens 2 Stunden kaltstellen.

- 4 -

Für das Topping Mango schälen und Fruchtfleisch würfeln. Die Hälfte der Mangowürfel mit Mangaroca Batida Pura Còco in einen hohen Mixbehälter geben und mit einem Stabmixer cremig pürieren. Maracuja halbieren und Fruchtfleisch mit einem Löffel herauschaben.

Mini-Törtchen mit Kokos – ohne Backen

- 5 -

Törtchen vorsichtig aus den Dessertringen lösen. Dazu mit einem schmalen, feuchten Messer vorsichtig an den Rändern entlangfahren und Ringe nach oben abheben.

- 6 -

Törtchen nach Belieben mit Mangopüree, Mangowürfeln, Maracuja, Kokos Chips und Minze garnieren.