

Mocca-Himbeertorte

Anzahl Personen: 12 Vegan

© Infovita GmbH

Menge	Zutaten	Bearbeitung	© Infovita GmbH
	Himbeerschicht		
180 g	Himbeeren	frisch oder aufgetaut	
2 EL	Chiasamen *	in der Kaffeemühle mahlen	
	Boden		
150 g	Baumnusskerne *	halbieren	
110 g	Datteln, entsteint *		
2 EL	Kakaopulver *		
2 Prisen	Salz *		
	Mocca-Füllung		
380 g	Cashewkerne *	wenn möglich im Wasser	
450 ml	Wasser	mind. 2 Std. einweichen	
140 g	Kakaobutter *	schonend schmelzen 1)	
5 EL	Getreidekaffee-Pulver *	entsteinen	
14 Stk.	Riesendatteln *		
1 KL	Vanillepulver *		
2 EL	Zitronensaft		
2 Prisen	Salz		
12 Stk.	Himbeeren frisch	als Deko	

Anleitung

1. **Himbeerschicht:** Himbeeren mit Chiamehl prürieren. Eindicken lassen.
2. **Boden:** alle Zutaten im Mixer oder Cutter zerhacken, bis ein Teig entsteht.
3. Den Boden eine Springform mit Backtrennpapier auslegen (einklemmen). Teig von Hand auf dem Boden der Springform verteilen. So dass ein kompakter Boden entsteht.
4. Die Himbeermischung auf dem Nuss-Dattel-Boden verteilen.
5. **Mocca-Füllung:** Zutaten für die Füllung sehr fein mixen. Mischung auf der Himbeerschicht verteilen.
6. Torte für mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

Die Torte mit Kakaopulver bestreuen. Mit Himbeeren und ev. Caramel-Topping (s. Rezept) verzieren. Kühl lagern.

1) bei ca. 50°C im Ofen oder im Wasserbad. Dauer ca. 1/2 Std. je nach Grösse der Kakaobutterstücke.

*diese Produkte sind online unter vitapowershop.ch erhältlich.

