VEGANE SOMMERTORTE MIT AVOCADOCREME / NO BAKE CAKE

Ein Kuchen ohne Backen aus dem Kühlschrank – und dann auch noch vegan! Knuspriger Boden aus weißer Schokolade und Belag aus cremiger Avocado-Masse.

Zubereitungszeit
25 Minuten

Kühlzeit
4 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform:	rund
Durchmesser:	18 cm
Höhe:	10 cm

ZUBEREITUNG

Vegane Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. Mandeln hacken und dann gemeinsam mit den Haferpops vermischen. Einen Backrahmen auf 18 cm einstellen, auf ein Backpapier setzen und die Masse nun hinein drücken und flach drücken. Für ca. 15-20 Min. einfrieren.

Agartine mit Wasser vermischen und im Topf aufkochen lassen und dann 2 Min. sprudelnd kochen lassen. Limettenschale abreiben und dann Limettensaft auspressen und 50 ml davon verwenden. Avocados halbieren, Kern entfernen und Fruchtfleisch heraus lösen. Alle Zutaten gemeinsam mit Sojajoghurt und Agavendicksaft mit einem Mixer pürieren.

Einen Teil der Creme auf dem Tortenboden verstreichen und mit Früchten belegen. Restliche Creme darüber streichen und die Torte für mindestens 4 Stunden kühlen, gerne auch einfrieren, falls eine Eistorte gewünscht ist.

Danach den Tortenring lösen, mit Früchten belegen und mit süßem Schnee bestreuen.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

BODEN:

- [ ] **100 g** Schokolade (vegan)
- [ ] **60 g** Mandeln, ganz
- [ ] **30 g** ungesüßte Dinkelpops oder Haferpops

CREME:

- [ ] **1** Beutel Agartine
- [ ] **200 ml** Wasser
- [ ] **4** Limetten (Abrieb)
- [ ] **50 ml** Limetten (Saft)
- [ ] **100 g** Agavendicksaft
- [ ] **200 g** Sojajoghurt, natur
- [ ] **4** Avocados

AVOCADOS:

- [ ] **100 g** Beeren (Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren)

DEKORATION:

- [ ] **200 g** Beeren (Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren)
- [ ]

VEGANE SOMMERTORTE MIT AVOCADOCREME / NO BAKE CAKE

süßer Schnee