

# No bake cake mit Erdbeeren

Diesmal haben wir zur Abwechslung eine wunderbare Mini-Torte für euch. Wir essen wirklich sehr selten was Süßes, aber ab und zu überkommt es Meli und dann muss sie was backen, was sie nicht backen muss! 😊 Völlig entgegen der Norm haben wir die Torte jeden Tag stückweise zum Frühstück genossen bis sie weg war.



## Rezepttyp

- Süßspeise
- Rezeptschwierigkeit: einfach
- Zubereitungsdauer :
  - ca. 30 Minuten
  - plus Kühlzeit ( mind. 4 Stunden, am besten aber über Nacht)

## Küchengeräte

- Küchenmaschine (Mixer)
- Tortenform mit 15 cm Durchmesser

## Zutaten für 1 kleine Torte

für den Tortenboden:

- [75g gemischte Nüsse nach Wahl](#) (Haselnüsse, Walnüsse, blanchierte Mandeln, Cashewnüsse etc.)
- [90g glutenfreie Haferflocken](#)
- [130g entsteinte weiche Datteln](#)
- 2 EL Ahornsirup
- 1 TL Kokosöl
- 1/2 TL Bourbon Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- etwas Öl für die Kuchenform

für die Creme:

- [100g Cashewkerne](#) am besten über Nacht oder zumindest für 4 Stunden einweichen und abseihen
- [200ml Kokosmilch](#)
- 50ml Ahornsirup
- 1/2 TL Bourbon Vanillezucker
- 2 EL Zitronensaft
- 2 TL Smoothie Pulver (z. B. Erdbeere, Himbeere, Antioxidantien-Mischung oder eine andere Sorte nach Wahl)

weitere Zutaten:

- 60ml Wasser
- 2TL pures Agar Agar Pulver
- Beeren zum Verzieren

## Allergiehinweise

- Glutenfrei
- Sojafrei

## Schritt für Schritt Rezeptanleitung

1. Alle Zutaten für den Tortenboden in einer Küchenmaschine zerkleinern, bis ein klebriger Teig entsteht, der gut zusammenhält. Den Teig mit den Händen in eine gefettete Springform drücken und einen ca. 5cm hohen Rand formen.
2. Für die Creme alle Zutaten in die Küchenmaschine geben und cremig pürieren.
3. Das Wasser mit dem Agar Agar Pulver in einen kleinen Topf geben und unter Rühren 1-2 Minuten aufkochen.
4. Die Agar Agar-Mischung unter die Creme geben und sofort für weitere 30 Sekunden mixen.
5. Die Creme auf dem Tortenboden verteilen und zumindest für einige Stunden, am besten aber über Nacht, in den Kühlschrank stellen.
6. Mit Beeren nach Belieben verzieren und kalt genießen!



## Rezeptbeschreibung

Die Torte ist perfekt für den Sommer geeignet, weil sie herrlich erfrischend und leicht ist. Außerdem könnt ihr mit verschiedensten Fruchtpulvern & Früchten variieren und auf diese Weise die perfekte individuelle Komposition erstellen 😊 Wenn ihr Kinder habt, dann schmeißt einfach das Lieblingsobst von euren Kleinen drauf und ihr habt einen gesunden Snack für zwischendurch. Für den letzten Schliff könnt ihr auch noch einen Fruchtspiegel drauf zaubern.

Wir wünschen euch ein genüsslich süßes Schlemmen!

Meli & Gorik

