



hr1-DOLCE VITA

Daniela Schubert

Earl-Grey-Käsekuchen (vegan)

ZUTATEN

Zutaten für eine Springform, ca. 18cm Durchmesser

1 Tasse Mandeln

1 1/4 Tasse Datteln

1 1/2 Tassen Cashews, in Wasser eingeweicht

1/2 Tasse Kokosnusscrème (das dickflüssige aus einer Dose)

1/2 Tasse Agavendicksaft

1/4 Tasse Kokosöl, im Wasserbad geschmolzen

1/4 Tasse Zitronensaft

Das Mark einer Vanilleschote

2 Teebeutel Earl Grey

1/2 Mango zum Dekorieren

Zubereitung:

Die Mandeln und Datteln im Mixer gut zu einer festen Masse zerkleinern.

Diese gleichmäßig in einen mit Backpapier ausgelegten Tortenring geben und fest andrücken.



hr1-DOLCE VITA

Anschließend alle Zutaten, bis auf den Tee, in einem Mixer gut zu einer Crème verrühren. Wer´s zitroniger mag, nimmt weniger Vanille, wer es süßer mag, mehr.

Bei einem schwächeren Mixer eignet sich die Befüllungsreihenfolge: Erst alle flüssigen Zutaten, dann die Cashews.

Nun die Hälfte der Tortencrème auf den vorbereiteten Boden füllen und schon einmal im Gefrierfach frieren lassen.

Die andere Hälfte der Crème gut mit dem Earl Grey vermischen. Diese nun auf den angefrorenen Kuchen verteilen und nicht mit der ersten Crèmeschicht verrühren. Die fertige Torte mindestens zwei Stunden im Gefrierfach fest werden lassen.

Vor Verzehr ca. eine halbe Stunde vorher aus dem Tiefkühler nehmen und mit Obst, z.B. Mangos dekorieren.

Das Rezept stammt von „Teekesselchen – der vegane Genussblog“. Weitere köstliche vegane Rezepte finden Sie unter www.tee-kesselchen.de