

Heidelbeercreme-Torte

Zutaten

Für den Boden:

	16 cm-Form Springform	26 cm Springform
Kokosöl (geschmolzen)	40 g	100 g
Buchweizenmehl	50 g	125 g
Speisestärke	30 g	75 g
Ahornsirup	15 g	40 g

Für die Heidelbeercreme:

	16 cm-Form Springform	26 cm Springform
Cashewkerne	100 g	250 g
Kokosöl (geschmolzen)	30 g	70 g
Zitronensaft	10 g	25 g
Ahornsirup	30 g	80 g
Heidelbeeren	90 g	225 g

Zubereitung

Die Cashewkerne mindestens 4 Stunden lang in Wasser einweichen.

Für den Boden die Zutaten mit dem Knethacken zu einem festen Teig verarbeiten, auf dem Boden der mit Backpapier ausgelegten Form verteilen und 25 Minuten lang bei 175°C backen.

Die Cashewkerne abtropfen lassen und zusammen mit den restlichen Zutaten mit dem Pürierstab zu einer Creme verarbeiten.

Die Creme auf den abgekühlten Boden streichen.

Die Torte mindestens 4 Stunden lang kalt stellen bis die Creme fest geworden ist.