

# Raw Kokos-Rhabarber Torte

## ZUTATEN FÜR 16 STÜCKE

Zutaten für den Teigboden:

130 g Mandeln

80 g Kokosflocken

2 EL Kokosöl

180 g Datteln, 4h in Wasser eingeweicht

1 TL Salz

1 TL Vanillepulver

1 Stange Rhabarber

2 EL Birkengold oder Rohrzucker

Füllung:

500 Cashewnüsse, für mind. 4h eingeweicht

110 g Kokosöl

110 g Kokosnussmilch

60 ml Wasser

50 g Kakao Butter oder Kokosöl

1 TL Vanillepulver

½ TL Salz

1 TL Zitronensaft

Deko:

3 Stangen Rhabarber

2 EL Pistazien

## ZUBEREITUNG

Zubereitung:

1. Backofen auf 100°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Rhabarberstangen waschen und mit der Schale 3 Stangen in ca. 3 cm lange Stifte schneiden. Stifte vierteln. 1 Stange in 0,5 cm große Würfel schneiden und Stifte sowie Scheiben auf ein mit Papier ausgelegtes Backpapier legen.
3. Scheiben mit Birkengold oder Zucker bestreuen (Stifte nicht!) und für ca. 1 Stunde im Ofen trocknen.

Zubereitung des Teiges:

1. In einer Küchenmaschine Mandeln, Kokosflocken, Salz und Vanille gut vermischen.
2. Kokosöl hinzugeben und so lange rühren, bis die Masse einen schönen Glanz bekommt. Nun eingeweichte Datteln hinzugeben und alles gut vermischen.
3. Masse in eine ca. 22 cm große Springform pressen. Gezuckerte Rhabarberscheiben gleichmäßig auf dem Boden verteilen und den Boden bis zu Verwendung in den Kühlschrank stellen.

Zubereitung der Cashew-Masse:

1. In einer Küchenmaschine alle Zutaten vermischen bis eine schöne cremige Masse entsteht. Boden aus dem Kühlschrank geben und Masse gleichmäßig mit einer Teigspachtel auf dem Boden verteilen.
2. Nun Torte mit getrockneten Rhabarberstiften und Pistazien dekorieren und die Torte über Nacht oder mind. 4 Stunden in den Tiefkühler geben. Torte 45 Minuten vor Verwendung aus dem Tiefkühler nehmen und servieren.



Scan me!

