

REZEPT

Himbeer Tarte



Kategorie:	Kuchen & Gebäck
Zubereitung:	60 min (+ Einweich-, Back und Abkühlzeit)
Menge:	Menge reicht für eine runde Tarteform

ZUTATEN

FÜR DEN BODEN

- ✓ 15 Datteln (110 g, entsteint)
- ✓ 120 g feine Haferflocken
- ✓ 3 EL Kokosöl
- ✓ 200 g gemahlene Mandeln
- ✓ ½ TL gemahlene Vanille
- ✓ 1 Prise Salz

FÜR DIE CREME

- ✓ 300 g Himbeeren
- ✓ 500 ml Soja Cuisine
- ✓ 4 EL Agavendicksaft
- ✓ ½ TL gemahlene Vanille
- ✓ 2 TL Agar Agar

FÜR DIE DEKORATION

- ✓ 50 g frische Himbeeren
- ✓ 50 g gefrorene Brombeeren
- ✓ 1 EL Kokoschips

ZUBEREITUNG

1. Datteln für etwa zwei Stunden lang in Wasser einweichen. Das Wasser der Datteln anschließend abgießen und die Datteln gemeinsam mit den Haferflocken in einen Mixer geben. Kokosöl hinzugeben und alles zu einer klebrigen Masse mixen. Masse in eine Rührschüssel geben, die gemahlene Mandeln, Vanille und Salz hinzugeben und mit den Händen alles zu einem gleichmäßigen Teig verkneten.
2. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Teig in die Form geben und gleichmäßig inklusive einem Rand damit auskleiden. Dann 15-20 Minuten lang auf mittlerer Schiene backen, bis der Teig leicht bräunlich wird. Anschließend aus dem Backofen holen und abkühlen lassen.
3. Für die Creme die Himbeeren gemeinsam mit der Soja Cuisine in einen Mixer geben und fein pürieren. Den Agavendicksaft und die Vanille unter die "Himbeer-Sahne" rühren. Die Masse dann gemeinsam mit dem Agar Agar in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Auf niedrige Stufe zurückschalten und 2-3 Minuten köcheln lassen, dann von der Platte nehmen.
4. Die Creme auf den abgekühlten Boden geben und 30 Minuten abkühlen lassen. Anschließend für 6 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.
5. Die fertige Tarte mit den frischen Himbeeren, gefrorenen Brombeeren und Kokoschips dekorieren und kalt servieren.