

Rezept

Cashewtorte mit Salz-Karamellsauce

Ein Rezept von Cashewtorte mit Salz-Karamellsauce, am 27.04.2024

Zutaten

Für die Creme:

450 g Cashewkerne	100 g Kokosöl
90 g Honig (ersatzweise Birkenzucker / Xylit)	100 ml Zitronensaft
½ TL gemahlene Vanille	

Für die Sauce:

200 g Kokosmilch	60 g Kokosblütenzucker
50 g Butter	½ TL Salz
1 TL gemahlene Vanille	

Für den Boden:

200 g Mandeln	70 g Datteln (ohne Stein)
----------------------	----------------------------------

Für die Garnitur:

100 g Himbeeren	2 EL Granola
------------------------	---------------------

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Torte (26 cm Ø, 16 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal, 31 g F, 8 g EW, 23 g KH

Zubereitung

1. Für die Creme die Cashewkerne in einer Schüssel mit Wasser bedecken und 12 Std. (am besten über Nacht) einweichen.
2. Am nächsten Tag für die Sauce die Kokosmilch mit dem Kokosblütenzucker, Butter, Salz und Vanille in einem kleinen Topf mischen. Alles bei mittlerer Hitze in 25-30 Min. sirupartig einkochen lassen. Dabei regelmäßig umrühren und ganz besonders gegen Ende darauf achten, dass die Karamellsauce nicht anbrennt.
3. Für den Boden eine Springform (26 cm Ø) mit Backpapier auskleiden. Die Mandeln mit 3 EL Karamellsauce und den Datteln in einen Hochleistungsmixer geben und grob zerkleinern. Die Brösel gleichmäßig auf dem Boden der Form verteilen und festdrücken.
4. Das Einweichwasser der Cashewkerne abgießen. Das Kokosöl in einem kleinen Topf bei kleiner Hitze schmelzen. Cashewkerne mit 200 ml Wasser, Honig, Zitronensaft, Vanille und dem geschmolzenen Kokosöl in den Mixer geben. Alles zunächst auf der niedrigsten Stufe zerkleinern, dann auf der höchsten Stufe in mind. 5 Min. zu einer feinen Creme verarbeiten. Auf dem Mandel-Dattel-Boden verteilen, glatt streichen.

5. Die übrige Karamellsauce auf die Cashewcreme gießen und gleichmäßig darauf verteilen. Mit einer Gabel die Karamellsauce einmal entlang des Randes in Spiralbewegung unter die Cashewcreme heben - so erhältst du später einen feinen Karamell-Swirl. Die Torte nun für mind. 1 Std. 30 Min. in den Kühlschrank stellen. Wenn du sie anschließend noch 30 Min. ins Gefrierfach packst, kannst du sie besser aus der Form lösen.

6. Vor dem Servieren mit einem heiß abgespülten Messer am Innenrand der Springform entlangfahren, um die Torte vom Rand zu lösen. Die Torte vorsichtig auf eine Tortenplatte stellen.

7. Die Himbeeren vorsichtig abbrausen und trocken tupfen. Die Torte mit den Himbeeren und dem Granola dekorieren.