

Rezept

# Rohe Engadiner Nusstorte

Ein Rezept von Rohe Engadiner Nusstorte, am 19.04.2025

## Zutaten

### Für die Füllung:

<b>150 g</b> Cashewnüsse	<b>10 g</b> Kakaobutter
<b>180 g</b> Agavendicksaft	<b>1 TL</b> Vanillepulver
<b>1/2 TL</b> Salz	<b>300 g</b> Walnusskerne
<b>100 g</b> Paranüsse	

### Für den Boden:

<b>20 g</b> Kokosöl	<b>600 g</b> Cashewnüsse
<b>100 g</b> Agavendicksaft	Salz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform (18 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 670 kcal

## Zubereitung

1. Für die Füllung die Cashewnüsse in einer Schüssel mit Wasser bedeckt mindestens 4 Std. einweichen. Danach in einem Sieb abspülen und abtropfen lassen.
2. Die Kakaobutter in einem warmen Wasserbad schmelzen lassen. Die Cashewnüsse, 50 ml Wasser, Agavendicksaft, Vanillepulver und Salz im Blender fein mixen. Die Kakaobutter unter ständigem Mixen langsam einfließen lassen. Die Walnüsse und die Paranüsse im Blitzhacker grob zerkleinern und in einer Schüssel mit der Ca-shewnussmasse verrühren.
3. Für den Boden das Kokosöl in einem warmen Wasserbad schmelzen lassen. Die Cashewnüsse im Blitzhacker fein mahlen und in einer Schüssel mit dem Agavendicksaft, dem Kokosöl und 1 Prise Salz zu einem Teig verkneten. Drei Viertel des Teigs in einer Springform verteilen, am Boden andrücken. Die Nussfüllung auf dem Teig verteilen.
4. Den restlichen Teig zwischen zwei Bögen Backpapier etwa 1 cm dünn ausrollen und in 2 cm dicke Streifen schneiden. Die Teigstreifen mit etwas Abstand auf die Nussfüllung legen und eine zweite Schicht Teigstreifen diagonal darüberlegen, sodass ein Rautenmuster entsteht. Die Nusstorte im Kühlschrank mindestens 2 Std. fest werden lassen. Sie ist im Kühlschrank etwa 2 Wochen haltbar.