

## Rezept

# Rohe Mohntorte mit Cashewstreuseln

Ein Rezept von Rohe Mohntorte mit Cashewstreuseln, am 27.04.2024

## Zutaten

### Für den Boden:

<b>100 g</b> Buchweizen	<b>1 EL</b> Kokosöl
<b>200 g</b> Walnusskerne	<b>15 g</b> Kokosblütenzucker
<b>20 g</b> Agavendicksaft	Salz

### Für die Streusel:

<b>60 g</b> Cashewnüsse	<b>25 g</b> Kokosraspel
<b>1 EL</b> Flohsamenschalen	<b>1 Msp.</b> Vanillepulver
Salz	<b>1 EL</b> Agavendicksaft
<b>1 EL</b> Kokosmehl	

### Für die Füllung:

<b>50 g</b> Kokosblütenzucker	<b>50 g</b> Agavendicksaft
Salz	Saft von 1 Zitrone
<b>1 TL</b> Vanillepulver	<b>80 g</b> Rosinen
<b>100 g</b> Kokosöl	<b>300 g</b> Dattelpaste
<b>350 g</b> gemahlene Mohnsamen	

### Außerdem:

Birkenpuderzucker zum Bestäuben	Rosinen zum Garnieren (nach Belieben)
---------------------------------	---------------------------------------

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform (18 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 530 kcal

## Zubereitung

1. Für den Boden den Buchweizen in einen Nussmilchbeutel füllen und mit Wasser bedeckt mindestens 4 Std. einweichen. Danach in ein Sieb abgießen, abspülen und bei Zimmertemperatur etwa 4 Std. abtropfen lassen.
2. Das Kokosöl im warmen Wasserbad schmelzen lassen. Die Walnüsse im Blitzhacker fein mahlen. Walnüsse, Buchweizen, Kokosblütenzucker, Agavendicksaft, 1 Prise Salz und das Kokosöl in einer Schüssel verkneten. Eine Springform mit Frischhaltefolie auslegen, den Teig darin verteilen und andrücken. Den Teig im Backofen bei 50° (Umluft) und leicht geöffneter Ofentür etwa 2 Std. oder im Dörrgerät bei 42° etwa 3 Std. trocknen lassen.

3. Für die Streusel Cashewnüsse, Kokosraspel, Flohsamenschalen, Vanillepulver und 1 Prise Salz im Blitzhacker mahlen. Die Mischung mit Agavendicksaft und Kokosmehl in einer Schüssel krümelig verkneten. Die Streusel auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und im Backofen bei 50° (Umluft) und leicht geöffneter Ofentür etwa 2 Std. oder im Dörrgerät bei 42° etwa 3 Std. trocknen.

---

4. Für die Füllung Kokosblütenzucker, Agavendicksaft, 1 Prise Salz, Zitronensaft und Vanillepulver in einer Schüssel verrühren. Die Rosinen untermischen. Das Kokosöl (es kann noch fest sein) und die Dattelpaste mit dem Handrührgerät cremig rühren und den Mohn untermischen. Mohnmasse und Rosinenmischung verrühren.

---

5. Die Mohn-Rosinen-Mischung auf dem Boden verteilen und die Streusel darüberstreuen. Die Torte im Kühlschrank etwa 8 Std. oder im Tiefkühlgerät etwa 3 Std. fest werden lassen. Dann aus der Form heben, die Folie entfernen und etwa 30 Min. antauen lassen. Die Torte mit Birkenpuderzucker bestäuben, nach Belieben mit Rosinen garnieren und in Stücke schneiden. Im Kühlschrank ist die Mohntorte etwa 6 Tage haltbar.