

Rezept

Vegane Avocado-Limetten-Torte

Ein Rezept von Vegane Avocado-Limetten-Torte, am 18.01.2025

Zutaten

8	Bio-Limetten	300 g	Cashewnusskerne
120 g	Kokosraspel	150 g	getrocknete Feigen
2 EL	flüssiges Kokosöl	100 ml	flüssiges Kokosöl
7-8 EL	Agavendicksaft	1,5 TL	Bourbon-Vanillepulver
1 Prise	Salz	6	mittelgroße Avocados (z.B. Sorte Hass)
1 Msp.	Zimtpulver	50 g	zimmerwarme Kokoscreme
50 g	Kokosraspel		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 24 - 26 cm Ø (12-14 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 760 kcal

Zubereitung

1. Limetten heiß waschen, abtrocknen und die Schale von 4 Limetten abreiben. Limettenschale mit Cashewnusskernen, 70 g Kokosraspeln, Feigen, 2 EL Kokosöl, 1 EL Agavendicksaft, ½ TL Vanillepulver und Salz in einem Mixer pürieren, bis eine klebrige Masse entsteht. Die Masse mit feuchten Händen auf den Boden der ungefetteten Form drücken und bis die Füllung fertig ist kalt stellen.
2. Für die Füllung die Avocados halbieren, entsteinen und die Hälften schälen. Die Schale der restlichen Limetten abreiben und den Saft aller Limetten auspressen. Avocados, Limettenschale und -saft, 6-7 EL Agavendicksaft, 1 TL Vanillepulver, Zimtpulver und Kokoscreme in eine Rührschüssel geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Zum Schluss 100 ml Kokosöl mit einem Löffel unterrühren.
3. Die Füllung auf die kalte Masse in der Form geben, gleichmäßig verteilen und über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen. Mit übrigen Kokosraspeln verzieren.