Rezept

# Vegane Kokos-Limetten-Torte

Ein Rezept von Vegane Kokos-Limetten-Torte, am 29.05.2025

## Zutaten

### Für die Creme

- **400 g** Kokosmilch
- **2 EL** Agavensirup
- **½** Bio-Limette

### Für den Teig

- **1** Bio-Limette
- **60** gemahlene Haselnusskerne
- **100 g** Rohrzucker
- **100 ml** Haferdrink
- **200 g** Dinkelmehl
- **2 TL** Backpulver
- **60 ml** Rapsöl
- **100 ml** Mineralwasser mit Kohlensäure

### Außerdem

- Öl für die Form (ersatzweise vegane Pflanzenmargarine)
- **6** Erdbeeren
- **2 EL** Kokosraspel

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform (20 cm Ø), 12 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal, 16 g F, 3 g EW, 24 g KH

## Zubereitung

1. Die Kokosmilchdose mindestens 3 Std. kalt stellen, bis sich die feste Kokoscreme vom flüssigen Teil abgesetzt hat. Man benötigt ca. 300 g feste Kokoscreme.

2. Den Backofen auf 185° vorheizen. Die Form fetten. Die Limette heiß waschen, trocknen und die Schale fein abreiben. Den Saft auspressen. Mehl, Nüsse, Backpulver, Zucker und Limettenabrieb in einer Schüssel mischen. Limettensaft mit Öl, Haferdrink und Mineralwasser verrühren und zu den trockenen Zutaten in die Schüssel geben. Alles mit den Rührbesen des Handrührgeräts kurz zu einem cremigen Teig verrühren.

3. Den Teig gleichmäßig in der Form verteilen und im heißen Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen (Stäbchenprobe machen). Anschließend kurz abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und vollständig auskühlen lassen.

4. Die feste Kokoscreme abnehmen und mit den Rührbesen des Handrührgeräts zu einer lockeren Creme aufschlagen. Die Limettenhälfte heiß waschen, trocknen und die Schale fein abreiben. Den Saft auspressen. Agavensirup, Limettensaft und -abrieb unter die Kokoscreme rühren. Den ausgekühlten Teig mit der Kokos-Limetten-Creme bestreichen.

5. Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Die Torte mit Erdbeeren und Kokosraspeln dekorieren.