

## **No-bake-Heidelbeertorte mit Cashewkernen**

Zubereitungszeit: 20 Minuten plus Einweichzeit mind. 3 h sowie Ruhezeit mind. 4 h

Zutaten für ca. 8 Portionen (eine kleine Springform mit Durchmesser 17 cm)

300 g Taiga Cashewkerne

70 g Taiga Dinkelflocken

20 g Kokosraspel

120 g Datteln

2 EL + 100 ml Kokosöl

200 ml Kokosmilch

100 ml Ahornsirup

1 Limette

170 g Blaubeeren (TK)

1 Handvoll Beeren und Mango zur Dekoration

### **Zubereitung:**

1. Cashewkerne in eine große Schüssel geben und mit reichlich kaltem Wasser bedecken. Mindestens 3 h, besser über Nacht, einweichen lassen.
2. Für den Boden die Dinkelflocken in einen Hochleistungsmixer geben und fein hacken. Kokosraspel und Datteln zugeben, erneut mixen, bis alles fein gehackt ist und eine klebrige Masse ergeben hat.  
2 EL flüssiges Kokosöl zugeben.
3. Den Boden einer kleinen Springform mit Backpapier auslegen und die Dattel-Dinkelflockenmasse darauf geben. Mit den Händen festdrücken, sodass ein gleichmäßiger Boden entsteht. Die Springform in den Kühlschrank stellen.
4. Die Cashewkerne abgießen und mit Kokosmilch und Ahornsirup in den Behälter eines Hochleistungsmixers geben. Schale der Limette abreiben, Saft auspressen. Limettenschale, -saft und 100 ml flüssiges Kokosöl zu den Cashewkernen geben und auf höchster Stufe zu einer sehr feinen Creme pürieren. Die Hälfte der Creme in die Springform geben und glattstreichen. Etwa 1 h kühlen.
5. Die Blaubeeren zur restlichen Cashew Creme geben und erneut auf höchster Stufe cremig pürieren. Die Heidelbeercreme nun als zweite Schicht in die Springform geben, ebenfalls glattstreichen und im Kühlschrank mind. 3 h durchkühlen lassen.
6. Vor dem Servieren mit Beeren nach Wahl und etwas Mango garnieren.