



Blaubeer-Tarte

mit Schoko-Nuss-Boden



Zutaten für 1 Springform:

Boden Für den Boden die Datteln entsteinen und alle Zutaten in einen Mixer geben und zu einer feinen, klebrigen und homogenen Masse verarbeiten. Den Ofen auf 170 °C aufheizen. Die Nussmischung in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben und mit einem Glas gut festdrücken, dabei einen Rand entstehen lassen.

100 g Walnüsse
150 g Mandeln
10 – 11 Stk. Medjoul Datteln
80 g zarte Haferflocken
3 EL Kakao
70 ml Kokosöl
1 Pr. Salz

Creme Anschließend im Ofen bei Umluft 20 Min backen. Nun die Füllung zubereiten. Dafür 300 g Beeren mit den Flüssigkeiten und dem Vanillemark in einen Topf geben und aufkochen lassen. Zuletzt Agar Agar zugeben und gut umrühren. Die Masse in einen Mixer geben und pürieren. Durch ein Sieb geben und in einer Schüssel auffangen.

400 ml Kokosmilch
190 ml Mandeldrink
80 ml Ahornsirup
350 g Blaubeeren
2 TL Agar Agar
1 Vanilleschote
1 Bd. Zitronenmelisse

Die Masse auf den ausgekühlten Boden geben und bei Raumtemperatur aushärten lassen. Mit übrigen Beeren und Zitronenmelisse garnieren.