



VEGANE NO BAKE KIRSCH-LIMONADEN TARTE

Portion: 12 Stücke | Dauer: 6 Stunden

ZUTATEN:

Für den Boden:

- 50 g gepuffter Dinkel (ungesüßt)
- 30 g ungesüßtes Kakaopulver
- 2 EL Rohrohrzucker
- 1 Prise Salz
- 150 g Mandelbutter (oder Erdnussbutter)

Für die Füllung::

- 500 g frische Kirschen, entsteint
- 60 ml frisch gepresster Zitronensaft
- Zesten von 1 Bio-Zitrone
- 20 g Stärke
- Mark von 1 Vanilleschote
- 400 ml Kokosmilch (Vollfett)
- 2 TL Agar Agar

1. Dinkel, Kakaopulver, Zucker und Salz in einen Mixer geben und kurz mixen. Dann in eine Schüssel füllen, Mandelbutter dazu geben und verrühren, bis alles gut vermischt ist. Mischung als Boden und Rand in eine 20cm-Tarte-Form mit herausnehmbarem Boden drücken. 2 Stunden kalt stellen.

2. Kirschen waschen, entsteinen und mit Zitronensaft und -zesten im Mixer sehr fein pürieren. Stärke & Vanillemark dazu geben und nochmals gut mixen.

3. Kokosmilch und Agar Agar in einem kleinen Topf erhitzen und 2 min leicht sprudelnd köcheln lassen. Dann das Fruchtpüree dazu geben und 5 min. weiter köcheln lassen, bis die Masse eindickt.

4. Die Frucht-Masse leicht abkühlen lassen, dann auf den vorbereiteten Tarte-Boden gießen, glatt streichen und mind. 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

5. Vor dem Servieren die Tarte mit frischen Kirschen, Zitronen, gepufftem Dinkel und Kakaonibs verzieren.

