



## **Süße vegane Erdbeer-Törtchen – und dazu Jolie Rosé de France Lieblich**

Leckere Dessert-Inspiration, die in Kooperation mit „Maras Wunderland“  
entstanden ist.

**Zeitaufwand**  
Ca. 75 Minuten

**Schwierigkeitsgrad**  
Mittel

**Personenanzahl**  
4 Personen

## Zutaten

100 g	Haferflocken
50 g	Mandeln (kernig)
50 g	Cornflakes (gestiftet)
30 g	Quinoa ungesüßt
50 g	Banane reif+zermatscht
30 g	Mandelmus
3 EL	Kokosöl
30 g	Erythrit
1	Zitronenschale Bio (optional)
1 Dose	Kokosmilch
100 g	Kokosjoghurt
100 g	Frischkäse
1 TL	Vanilleextrakt
60 g	Erythrit (oder Zucker)
1 TL	Guarkernmehl oder 1/2 Pck Gelantine Fix
	Erdbeeren (oder Beeren nach Wahl)
	Mandelblättchen oder Granola

... und dazu Blanchet Jolie Rosé de France Lieblich

## Zubereitung

1

Kokosmilch am besten 1-2 Tage im Voraus in den Kühlschrank stellen

2

Backblech mit Backpapier auslegen, Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen

### Für den Boden

1

Alle Zutaten für den Boden in Schüssel geben und vermischen bis zusammenhängender, etwas klebriger Teig entsteht

2

10 Kreise mit Hilfe eines Servierings auf Backblech setzen, im heißen Ofen 20-25 Min backen, danach auskühlen lassen

### Für die Creme

1

200g festen Teil der Kokosmilch cremig schlagen

2

Joghurt, Frischkäse, Vanilleextrakt und Erythrit mischen

3

Kokossahne und Guarkernmehliterrühren

4

Kokoscreme auf den Törtchen verteilen, mit Erdbeeren,

Mandelblättchen, Granola und Minze nach Belieben verzieren, bis zum Servieren kühl stellen

**5** Brombeeren, Zitronensaft, Vanille Extrakt, Zucker und Agar Agar erhitzen, zum Kochen bringen, mind. 2 Minuten köcheln lassen

**6** Brombeermasse kurz abkühlen lassen, als dünne Schicht über Biskuitböden geben, ca. 2/3 der Masse sollte übrigbleiben

**7** Frischkäse, Sahne und Puderzucker steif schlagen, ausgekühlte Brombeermasse kurz unterrühren

**8** Creme gleichmäßig auf die 4 Törtchen verteilen

**9** Törtchen vor Servieren einige Stunden kaltstellen, bis Creme fest geworden ist