



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 zusammen-
hängender, 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 Guarkernmehl unterrühren
- 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