

## Beerentraum-Torte

Diese Torte ist der Hit jeder Party, jeder Kaffeetafel. Sie schmeckt jung und alt, sieht toll aus, besteht aus super gesunden veganen Zutaten und muss nicht einmal gebacken werden. Ihr braucht dafür allerdings einen leistungsfähigen Mixer.

250g Nüsse, z.B. Mandeln (ca. 8 h einweichen)  
100g Walnüsse  
200 g Datteln, getrocknet, ohne Stein (mind. 1 h einweichen)  
2 EL Kakaopulver (Backkakao)

250g Cashewnüsse (ca. 8 h einweichen)  
125 g Kokosöl  
1 sehr reife Banane  
 $\frac{1}{2}$  -1 Zitrone (Saft)  
Ca. 50 ml Wasser (vom Einweichen der Datteln)  
 $\frac{1}{2}$  TL Vanillepulver  
1 Prise Salz

300 g gemischte Beeren (frisch oder tiefgekühlt)

Die Walnüsse grob hacken. Die eingeweichten Nüsse und Cashewnüsse je getrennt abgießen. Die Datteln auch abgießen und das Wasser auffangen. Die Nüsse und die Datteln im Hochleistungsmixer zu einer Paste mixen. Dann mit den Walnüssen und dem Kakao in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zu einem Teig verkneten. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen, den Rand etwas mit Kokosöl einfetten. Den Teig auf dem Boden verteilen festdrücken und einen kleinen Rand hochziehen. In den Kühlschrank stellen.

Für die Creme die Cashewnüsse mit dem geschmolzenen Kokosöl, der kleingeschnittenen Banane, Saft von  $\frac{1}{2}$  Zitrone, Wasser, Vanille und Salz im Mixer zu einer Creme im Mixer vermischen. Mit Zitronensaft und Vanille abschmecken. Ca. die Hälfte der Vanillecreme auf dem Kuchenboden verteilen (am besten diese zuerst, da sie etwas nachdunkelt, die Beerencreme behält ihre Farbe). Zu der restlichen Creme im Mixer die Beeren dazugeben und mixen. Entweder nur kurz, dann sind noch Beerenstücke drin. Oder länger, dann ist es eine homogene Creme. Die Beerencreme auf die Vanillecreme geben und vorsichtig verstreichen. **Im Kühlschrank einige Stunden fest werden lassen**

(z.B. über Nacht). Zum Servieren vorsichtig den Springformrand lösen. Die Torte z.B. mit Walnußvierteln verzieren.

