

LIMETTEN KOKOS TORTE (vegan)

Zutaten
(für ca. 12 Stück = 1 Springform, 28 cm Durchmesser)
Teig:
200 g Dinkelmehl Type 630
3 TL Weinstein Backpulver
100 g Mandeln, gemahlen und geröstet
100 g Rohrohrzucker, fein gekörnt
Mark ½ Vanilleschote
1 Prise Salz
50 ml Albaöl (45 g)
130 ml kohlensäurehaltiges Mineralwasser
Füllung:
1 Dose Kokosmilch, 400 ml, 30 % Fett
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
100 g Puderzucker
3 – 4 Bio Limetten (80 ml Saft)
1 TL Limettenabrieb
80 ml Wasser
200 g pflanzliche Sahne zum Aufschlagen
Dekoration:
2 EL Kokosraspel
Weihnachtliche Motive

Zubereitung
Kuchenform mit Albaöl einfetten und mit Backpapier belegen.
Für den Teig Dinkelmehl mit Backpulver und gerösteten Mandeln in einer Rührschüssel mischen.
Rohrzucker, Vanille, Salz, Albaöl und Mineralwasser hinzufügen und zügig mit einem Rührlöffel zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
Den Teig in die Backform geben und glatt streichen.
Backen: ca. 20 – 22 Minuten bei 180 °C Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene.
Über Nacht in der Form auskühlen lassen, dann die Backform entfernen und den Tortenboden mit einem Tortenring umschließen.
Für die Füllung das Puddingpulver mit 80 ml Limettensaft, Limettenabrieb und Wasser verrühren.
Kokosmilch und Puderzucker unter Rühren zum Kochen bringen.
Das angerührte Puddingpulver in die kochende Kokosmilch geben und eine Minute kochen lassen, dann unter Rühren abkühlen lassen.
Pflanzliche Sahne steif schlagen und unter die erkaltete Kokosmasse ziehen.
Die Creme gleichmäßig auf dem Tortenboden verteilen und abgedeckt einige Stunden kühl stellen.
Den Tortenring mit einem in heißes Wasser getauchten Messer vorsichtig lösen.
Vor dem Servieren mit Kokosraspeln und/oder weihnachtlicher Dekoration verzieren.

Tipp
Es dürfen für Sie ein paar Kalorien mehr sein?
Dann servieren Sie die Torte mit steif geschlagener pflanzlicher Sahne.

Nährwertinformation pro Stück:
342 kcal | 21 g Fett | 5 g Eiweiß | 37 g Kohlenhydrate | < 1 mg Cholesterin

Dieses Rezept ist: cholesterinarm | vegan

Albaöl®