



# AVOCADO-LIMETTEN-TORTE



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Avocados und Limetten
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig



20



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

### FÜR DEN BODEN

**600 g** Datteln, püriert oder fein gehackt

**200 g** Mandeln, gerieben

**200 g** Mandeln, gehackt

**60 g** Kokosöl, geschmolzen

### FÜR DIE CREME

**500 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**5** Avocado(s)

**270 ml** Ahornsirup

**100 ml** Kokosmilch

**50 g** Kokosöl, geschmolzen

**3** Limette(n), Saft und fein geriebene Schale

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Boden: Alle Zutaten zusammen gut vermischen und in eine befettete Form geben. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.
3. Für die Creme: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren und auf dem Boden verteilen.
4. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
5. **Tipp:** Für eine besonders grüne Farbe Lebensmittelfarbe verwenden.