



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 Classic, 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.