




ZITRONEN- KÄSEKUCHEN

VON JULIE JAGER



-  12 Törtchen
-  1 Stunde
-  1 Nacht Einweichen
- + 12 Std. Ruhezeit



Für die Basis

- › 125 g Mandeln
- › 25 g Haferflocken
- › 120 g Datteln

Für die Creme

- › 300 g Cashewnüsse (ungeröstet und ungesalzen)
- › 70 g Kokosnussöl
- › 290 g Kokosnussmilch
- › 240 g Zitronensaft + Schale
- › 60 g Agavendicksaft

Für das Material

- › einzelne Backringe (Ø 5 cm) oder Verrinen
- › Rhodoid (Gebäck-Folie), alt.: Backpapierstreifen



Die Basis

- 1 Die Datteln am Vortag in kaltem Wasser einweichen.
- 2 Zur Zubereitung die Datteln abtropfen lassen und mixen, um eine Dattelpaste zu erhalten. Die Paste mit den anderen Zutaten mischen, ohne sie zu stark zu bearbeiten, und 25 g in jeden Ring verteilen. Den Ring innen mit Folie auslegen, damit sich die Paste leichter aus der Form lösen lässt. Festdrücken.

Die Creme

- 1 Am Vorabend die Cashewnüsse in kaltem Wasser einweichen. Abtropfen lassen.
- 2 Am nächsten Tag das Kokosnussöl schmelzen. Alle Zutaten in einem Mixer pürieren. Die Konsistenz der Creme sollte seidig glatt und cremig, eher flüssig sein. Probieren und nach Geschmack mehr Zitrone hinzugeben. In die Ringe oder Verrinen gießen.
- 3 Mindestens 12 Stunden an einem kühlen Ort fest werden lassen. Dekorieren.



bakhaus.lu

TIPP

Wenn Sie den Duft von Kokosnussöl mögen, verwenden Sie ein klassisches Kokosnussöl, ansonsten entscheiden Sie sich für ein geruchloses Kokosnussöl.