



Zutaten:

Boden:

- 120 g Erdmandelmehl
- 50 g Kastanienpulver (oder Buchweizenmehl)
- 80 g Walnüsse
- 20 g Kokosraspel
- 2 EL Kakao (oder Carob)
- 10 Datteln
- 1-2 EL Yacon-Sirup (oder andere Flüssigsüße n.B.)

Füllung:

- 750 g Heidelbeeren
- 2 EL Mandelmus
- 1 EL Yacon-Sirup
- 4 EL flüssiges Kokosöl
- 2 EL Sonnenblumenlecithin

Zubereitung:

Die Zutaten für den Boden in einer Küchenmaschine mit S-Messer zu einem Teig verarbeiten. Sollte er nicht genug „kleben“ mit etwas Flüssigsüße nachhelfen oder noch etwas Dattel hinzufügen. 3/4 davon auf dem Boden einer mit Backpapier ausgestaffierten Springform (26 cm) verteilen und festdrücken, so dass ein ebener Boden entsteht. Kalt stellen.

In der Zwischenzeit die heidelbeeren mit dem mandelmus und dem Sirup fein pürieren. In den laufenden Mixer das Kokosöl langsam einfließen lassen und das Lecithin untermixen. Die Füllung auf den Kuchenboden geben und über Nacht kalt stellen.

Die Torte mit Heidelbeeren verzieren und den ebenfalls kalt aufbewahrten Rest des Bodens zerkrümeln und auf der Torte verteilen.