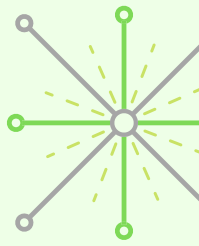




Apfeltorte

mit Marzipan und Cashewschne

Prep Zeit: 30 Minuten • Back Zeit: 35 Minuten • 2-4 Personen



Zutaten

- 2-3 Äpfel
- 1/2 Cup + 1 Cup Haferflocken (glutenfrei)
- 1/4 + 1/2 + 1/4 + 1/4 Cup Datteln
- 1 1/2-2 Cups Mandelmilch
- 1/3 Cup Teffmehl
- 1/3 Cup Pekannüsse
- 1 TL Zimt
- 1/2 Cup Cashews
- 1 Cup Mandeln
- 1/2 TL + 1/2 TL Vanillepulver
- 1 EL Rosenwasser
- 1/2 Cup Aquafaba (Abtropfwasser von einem Glas/Dose Kichererbsen)
- 1 TL Johannesbrotkernmehl

Methode

1

Vorbereitungen: Cashews und 1/2 Cup mit Mandeln für circa 10 Minuten einweichen.

Die Datteln im Mixer purieren

Die Datteln mit Mandeln ohne Wasser mit Rosenwasser im Food processor zur Marzipan Masse zerkleinern.

Die Cashews mit Datteln (die Hälfte vom Wasser abschütten) und 1/2 TL Vanillepulver im Mixer zerkleinern.

1/4 Cup des Dattelmus mit 1 Cup Haferflocken und 1 1/2-2 Cups Mandelmilch aufkochen (sodass ein dünnflüssiger Brei entsteht), ein wenig köcheln lassen und im Mixer zu einer feinen Masse zerkleinern

Äpfel in dünne Scheiben schneiden





2

Das Aquafaba mit 1/2 TL Johannesbrotkernmehl für ca 15 Minuten aufschlagen, die Cashewmasse unterheben und nochmal 1/2 TL Johannesbrotkernmehl mit unterrühren

3

Die restlichen Zutaten mit dem verbleibenden 1/4 Cup des Dattelmus in einen Food-processor geben und zerkleinern, bis sich eine Kugel bildet. Den entstandenen Teig dünn ausrollen und eine Tarte-Form damit auskleiden. Eine Schicht vom Marzipan darauf verteilen. Dann die Äpfel darauf auslegen. Dann mit der Hafermasse überschütten

4

Die Tarte im vorgeheizten Ofen bei 180°C für ca. 35 Minuten backen, bis sich eine leichte Bräunung ergibt und sich die Hafermasse setzt

5

Nach dem Auskühlen, noch die Cashewsahne darauf verteilen. Wenn gewünscht kann Deko aus Marzipan noch aufgelegt werden. Hier Äpfel aus Marzipan ;)

Tipp:

Wer es gerne ein wenig einfacher mag, der kann das Marzipan und die Cashewsahne auch weglassen. Dann allerdings ein wenig mehr Hafermasse und Äpfel ;)