

Avocado-Käsekuchen



ZUTATEN

FÜR 1 SPRINGFORM (24 CM DURCHMESSER)

Kuchenboden:

- 200 g ARDILLA Walnüsse
- 150 g BIO SONNE Datteln
- 50 g BIO SONNE Kokoschips
- 30 g ZAUBERHAFT BACKEN Kakao
- 40 ml FRISAN Rapskernöl
- 1 Prise Salz

Füllung:

- 2 RIVER VALLEY Avocados
- 1 BIO SONNE Zitrone
- 100 g CREMISÉE Frischkäse
- 60 ml ZAUBERHAFT BACKEN Ahornsirup

Deko:

- RIVER VALLEY Beeren
- BIO SONNE Kokoschips

ZUBEREITUNG:

1. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen und den Ring darum einspannen – den inneren Rand zusätzlich etwas einfetten.
2. Die Nüsse zusammen mit den Datteln und Kokoschips im Mixer zerkleinern, dann die übrigen Zutaten gründlich untermischen, alles am Boden der Form gleichmäßig verteilen und gut andrücken.
3. Den Kuchenboden in den Kühlschrank geben und über Nacht fest werden lassen.
4. Am nächsten Tag die Füllung vorbereiten – hierfür die Avocados halbieren, vom Kern befreien und das Fruchtfleisch aus den Schalen löffeln.
5. Dann alles zusammen mit Zitronenab-

- rieb, einigen Spritzern Zitronensaft, Ahornsirup und Frischkäse im Mixer cremig pürieren.
6. Danach den Boden behutsam aus der Form lösen (oder je nach verwendeter Form stürzen)
7. Im Anschluss die Creme gleichmäßig auf den Kuchenboden verteilen Kurz vor dem Servieren mit frischen Beeren und Kokoschips dekorieren..

