



CREAM-LEMON-CAKE MIT HIMBEERSOSSE

ZUTATEN für 12 Stücke

Für den Boden:

- 300 g geröstete Mandeln
- 70 g entsteinte Datteln (ohne Glukosesirup gesüßt)
- 1 Prise jodiertes Meersalz
- 1 gestr. TL gemahlene Vanille
- 20 g Agavendicksaft

Für die Cream-Füllung:

- 2 Bio-Zitronen
- 110 g Kakaobutter
- 500 g weißes Mandelmus
- 100 g ungesüßtes Cashewmus
- 140 g Agavendicksaft
- 30 g Lecithin
- 1 Prise jodiertes Meersalz

Für Himbeersoße und Topping:

- 250 g Himbeeren
- 100 g Heidelbeeren
- 100 g Erdbeeren
- 50 g Brombeeren
- 2 EL Agavendicksaft

AH! „Lecithin bekommst du im Internetshop oder in der Apotheke. Ich kaufe kein Granulat, sondern das Reinlecithin-Pulver bei www.spinnrad.de im Webshop. Übrigens: Um Kosten zu sparen, kann man auch nur die Hälfte der Cream-Füllung machen.“

ZUBEREITUNG ca. 30 Minuten plus

ca. 12 Stunden Kühlzeit

Für den Boden alle **Zutaten**, bis auf den Agavendicksaft, in einem Mixer pürieren, bis die Mandeln zu einem Pulver vermahlen sind. **Agavendicksaft** dazugeben und zu einem klebrigen Teig verkneten. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 23 cm, mit abnehmbarem Rand) geben und mit den Handflächen andrücken.

Für die Füllung **Zitronen** heiß waschen und abtrocknen. Schale von 1 Zitrone abreiben, aus beiden Zitronen den Saft auspressen (110 ml Saft). Zitronenschale und -saft im Mixer glatt pürieren.

Kakaobutter über dem Wasserbad in einem kleinen Topf auf mittlerer Hitze schmelzen lassen. Alle **Zutaten** für die Füllung mit 300 ml Wasser in einem starken Küchenmixer mixen, bis eine glatte Masse entstanden ist. Masse auf dem Kuchenboden glatt verstreichen und mit Backpapier abgedeckt ca. 1 Stunde in den Tiefkühler stellen. Anschließend über Nacht abgedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen, bis die Masse fest geworden ist.

Für das Topping **Beeren** verlesen bzw. waschen und putzen, **Erdbeeren** vierteln. 200 g **Himbeeren** mit **Agavendicksaft** im Mixer pürieren und durch ein feines Sieb passieren.

Lemon-Cake mit der Himbeersoße bestreichen und den Beeren toppen. Dazu eine Matcha-Latte genießen.