

# beleaf in culinary delights

## YOG TARTE

Die beleaf Yog Tarte – für jede Gelegenheit!



### SO WIRDS GEMACHT

🕒 ca. 30 Minuten



- 1 Heidelbeeren mit 1dl Wasser aufkochen und pürieren.
- 2 AgarAgar im Limettensaft auflösen und zu den Heidelbeeren geben. Unter ständigem Rühren aufkochen und 2 Minuten sprudelnd kochen lassen. Kurz etwas auskühlen lassen.
- 3 In der Zwischenzeit Datteln mit Koksöl und Haferflocken pürieren, Mandeln und Salz untermischen. Die Mischung in eine Tortenform geben und gut andrücken und kühl stellen.
- 4 Heidelbeermasse nochmals mit dem Schwingbesen gut mischen. Almond Yog Berries darunter heben und auf den Tartenboden geben.
- 5 Im Kühlschrank über Nacht auskühlen lassen. Mit Heidelbeeren und Minze garnieren.

### ZUTATEN

für 1 Tarte

#### BELEAF YOG TARTE

- 90 g Mandeln, gemahlen
- 70 g Haferflocken
- 30 g Kokosöl, flüssig
- 50 g Datteln
- 1 Prise Salz
- 200 g Heidelbeeren, tiefgefroren
- 1 Stk. Limette, Saft
- ½ TL AgarAgar
- Einige Heidelbeeren und Minzblätter
- 2 Becher Almond Yog Berries



Entdecke weitere beleaf Produkte!

