



RAW CHOCOLATE CAKE MIT AVOCADO-SCHOKO-FÜLLUNG

OVOMALTINE REZEPTE



Kategorie
Dessert



Schwierigkeit
schwer



Portionen
10 Stücke



Zubereitungszeit
60 - 90 Minuten

Nicht so unser Raw Cake: Er kommt ganz ohne Backen aus und ist nicht nur super lecker, sondern auch herrlich erfrischend!

Zutaten

80 g	Butter
150 g	Ovomaltine Crunchy Müsli
4 Blatt	weiße Gelatine
100 g	Sahne
1 Pck.	Vanillezucker
75 g	Avocado (ohne Schale und Kern)
2 EL	Agavendicksaft (oder Honig)
3 EL	Limettensaft
125 g	Ovomaltine Crunchy Cream
40 g	Mandelblättchen

Zubereitung

- ★ Den Boden der Form mit Backpapier belegen. Die Butter schmelzen und mit dem Müsli mischen. In der Form verteilen, festdrücken und für etwa 30 Min. im Kühlschrank fest werden lassen.
- ★ Inzwischen für die Füllung die Gelatine 10 Min. in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen.
- ★ Das Avocado-Fruchtfleisch mit Agavendicksaft, Limettensaft und der Ovomaltine Crunchy Cream pürieren.
- ★ Die Gelatine ausdrücken, in einem Töpfchen bei schwacher Hitze schmelzen lassen. 1 EL der Schokocreame unterrühren und die Mischung mit dem Teigspatel unter die gesamte Masse ziehen. Die Schlagsahne unterheben.
- ★ Die Avocado-Schokoladen-Mischung auf dem Müsliboden verteilen und den Kuchen zugedeckt für 4 Std. kalt stellen.
- ★ Die Mandelblättchen in einem Pfännchen goldbraun rösten, abkühlen lassen und vor dem Servieren über den Kuchen streuen.

Verwendete Produkte

Ovomaltine Crunchy Müsli
Ovomaltine Crunchy Cream

