

# Raw Vegan Lemon Tarte



## Zutaten

*Raw Vegan Lemon Tarte:*

*Für den Boden:*

*200g Mandeln gemahlen*

*60g Kokosflocken*

*30g Ahornsirup*

*120g Zitronensaft oder Zitronen*

*Konzentrat Abrieb von 3 Zitronen*

*60g von dem Cashewwasser*

*1 Prise Salz*

*180g Kokosöl*

*-Vermischen und in die Silikonförmchen geben und fest andrücken, danach in den Kühlschrank stellen.*

*Alle Zutaten mit einem Pürierstab zu einem Brei Mixen, auf den schon im Kühlschrank ausgekühlten Boden geben und nochmals über Nacht in den Kühlschrank stellen.*

*Für die Zitronenschicht:*

*230g Cashews in heißem Wasser für 10 min aufgeweicht*

*10g Chia-Samen*

*150g Ahornsirup*

*Fertig!*