

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!