

Kokos-Blaubeer-Tarte aus dem Kühlschrank

○ Leicht

Zutaten für 1 Personen

Zubereitungszeit:

Arbeitszeit: 20 Min.

Vorbereitungszeit: 5 Min.

Kochzeit: 60 Min.

250 g Müslimischung (glutenfrei)

100 g Bio Kokosmus

50 g weiße Kuvertüre

1 EL Bio-Kokosöl

500 ml Naturjoghurt

2 EL Bio-Kokosblütenzucker

Vanilleschote

6 Blatt Weiße Gelatine

1 Schale Blaubeeren

1 Limette

frische Minze

1 Die Tarteform oder Springform mit Butterbrotpapier auslegen.

2 Müslimischung im Mixer zerkleinern.

3 Kokosmus und weiße Kuvertüre würfeln, Kokosöl zugeben und im Wasserbad schmelzen. Gut verrühren und schnell in die Müslimischung einarbeiten. Die Masse in die Tarteform streichen und für ca. 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.

4 Gelatineblätter einweichen. 3 EL vom Joghurt in einen kleinen Kochtopf geben.

5 Den restlichen Joghurt in einer Schüssel mit dem Kokosblütenzucker und dem ausgelösten Vanillemark vermischen.

6

Die 3 EL Joghurt im Kochtopf erwärmen und mit einem Schneebesen die ausgedrückte Gelatine unterrühren, bis diese aufgelöst ist. Zügig in die Joghurtmischung einarbeiten und die gewaschenen Blaubeeren unterheben.

7

Die Joghurtcreme auf den Müslitortenboden streichen und nochmals für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank geben.

8

Die Torte vor dem Servieren mit abgeriebener Limettenschale und frischen Minzblättern dekorieren.



Tipp:

Selbstverständlich könnt Ihr diese leckere Kühlschranktorte auch mit Agar Agar zubereiten.