

# Vegane Eistorte



## Zusatztipp von Johanna Geisenhainer

Köchin bei **dieCuisine**

- Bei dieser Torte kann gut mit verschiedenen Nüssen, Zitrusfrüchten, Farben und Beeren bzw. anderen Früchten experimentiert werden. Die Cashewkerne sollten allerdings nicht ausgetauscht werden, da sie essenziell für die Konsistenz der Eistorte sind.



Springform mit  
Ø 18–20 cm



ca.  
1 h

.....  
Insgesamt muss mit circa 8 h Zubereitungszeit gerechnet werden, da die Cashews vorgängig 1 h eingelegt werden müssen und die fertige Torte mindestens 6 h in den Tiefkühler muss.



100 g Kokosraspeln (oder Mandeln)

8 Datteln, entsteint

Zeste von 2 Limetten

1 TL Limettensaft

4 EL Agavendicksaft

400 ml Reis-Kokos-Milch  
(oder Mandelmilch)

250 g Cashews, optional leicht  
geröstet, über Nacht in kaltes oder 1 h  
in heisses Wasser eingeweicht

1 Vanilleschote

Salz

1.5 TL Farbspass (von Biovegan),  
gewünschte Farbe

### Dekoration

Limettenzeste

Getrocknete Blumen: z. B. Rosen  
oder Kornblumen

Gefrorene Früchte: z. B. Heidelbeeren  
oder Himbeeren

Getrocknete Früchte/Beeren:  
z. B. Korinthen oder Aroniabeeren

## Zubereitung

Die Kokosraspeln mit den Datteln und einer Prise Salz zu einer bröckeligen und klebrigen Masse vermischen. Falls sie zu klebrig ist, mehr Kokosraspeln hinzufügen. Die Masse in eine mit Backpapier ausgekleidete Springform geben, auf dem Boden verteilen und gut andrücken. Um das Backpapier flexibler zu machen, kann es vorgängig nass gemacht und zusammengeknetet werden.

Für die Füllung nun die eingeweichten Cashews mit Pflanzenmilch, Agavendicksaft, Limettensaft und Zeste, einer Prise Salz und dem Mark der Vanilleschote in einen Hochleistungsmixer geben und mixen, bis die Masse cremig ist. Die Masse in drei Behälter aufteilen und je mit 0.5 TL Farbspass (nach Belieben) einfärben.

Nun die Springform mit einer Kante auf eine Erhöhung stellen, damit sie schief steht. Den ersten Drittel der Creme in die tiefstehende Ecke schütten. Dann den zweiten Drittel auf die andere Seite der Form gießen. Nun die Springform gerade hinstellen und den Rest der Creme in die Mitte gießen. Nun kann die Masse mit einem Holzstab spiralförmig vermischt werden. Jedoch nicht zu stark, damit die einzelnen Farbtöne noch sichtbar sind.

Die Eistorte nun für mindestens 6 h oder über Nacht in den Tiefkühler stellen.

Kurz vor dem Servieren herausholen und nach Lust und Laune dekorieren. Ein echter Hingucker für die Weihnachtsfeier!