

Chocolate-Apple-Raw-Cake mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für den Boden:

- 150 g Mandeln (grob gemahlen)
- 3 EL Kakaopulver
- 2 TL Ahornsirup
- 2 TL Kokosöl
- 50 g Datteln
- 1 Prise Salz

für die Füllung:

- 200 g Cashewkerne (in Wasser einweichen)
- 50 ml Ahornsirup
- 1 Apfel (gerieben)
- 1 Pkg Vanillezucker
- 3 EL Kakaopulver
- Etwas Zitronensaft
- 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 2 EL Kokosöl
- 50 g Mandeln (ganze Mandeln mit Haut)

für die Deko:

- Etwas Kakaopulver
- ½ Apfel oder Apfelchips



Zubereitung

Die Cashewkerne für einige Stunden oder über Nacht in einer kleinen Schüssel mit etwas Wasser einweichen. Für den Kuchenboden das Kokosöl erwärmen, bis es flüssig ist. Die Mandeln zusammen mit Kakaopulver, Salz, Ahornsirup und Kokosöl gut durchmischen. Eine kleine Springform mit Klarsichtfolie auskleiden, die Mandelmischung darauf geben und alles gut mit einem Löffel verteilen und festdrücken. Mit Klarsichtfolie abdecken und abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Für die Füllung einen Apfel entkernen und fein reiben, dann den Apfel mit etwas Zitronensaft vermischen. Das Kokosöl für die Füllung schmelzen und alle Zutaten (inkl. der eingeweichten Cashewkerne – ohne das Wasser!) für die Füllung in einem Mixer pürieren. Die Füllung auf den fest gewordenen Boden geben und glattstreichen.

Den fertigen Chocolate-Apple-Raw-Cake kaltstellen und vor dem Anrichten mit etwas Kakaopulver bestäuben und mit einigen Apfelscheiben dekorieren.

Leser-Tipp

Wenn es mal schnell gehen muss, kann der Raw Cake in die Gefriertruhe, sonst für einige Stunden in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen.

[Link zum Rezept: Chocolate-Apple-Raw-Cake mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de