

# Raw Cake

Vegan, ohne Zucker, glutenfrei und unglaublich lecker und fruchtig. Mit diesem Rezept lassen sich Raw Cakes ganz einfach zubereiten.

etwa 6 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Dessertringe (Ø 7,5 cm):

Backpapier  
6 Dessertringe (etwa Ø 7 cm)

### Dattel-Boden:

150 g getrocknete Datteln ohne Stein  
100 g Dr. Oetker gehackte Mandeln  
2 TL Dr. Oetker Kakao  
1 - 2 EL Agavendicksaft

### Kokos-Füllung:

etwa 1 unbehandelte Limette  
50 g Kokosraspel  
25 g getrocknete Datteln ohne Stein  
etwa 3 EL Agavendicksaft  
etwa 25 g Dr. Oetker NATÜRLich Kakaonibs

### Avocado-Füllung:

etwa 2 unbehandelte Limetten  
etwa 2 reife Avocados 300 g  
Fruchtfleisch  
45 ml weiches Kokosöl  
3 EL Agavendicksaft

### Zum Verzieren:

etwa 1 unbehandelte Limette

## Wie mache ich Raw Cake?:

### 1 Vorbereiten:

Backpapier auf eine Platte legen und die Dessertringe darauf stellen.

### 2 Dattel-Boden:

Datteln grob zerkleinern, dann alle Zutaten in einen Multizerkleinerer geben und zu einer leicht klebrigen Masse verarbeiten. Die weiche Masse zu einer Rolle formen, in etwa 6 gleich große Stücke schneiden und in den Dessertringen jeweils zu einem Boden andrücken.

### 3 Kokos-Füllung:

Limette heiß waschen, trockenreiben und **dünn** schälen, die Schale in sehr feine Streifen schneiden oder mit einem Zestenreißer schälen. Den Saft auspressen und 2 EL abmessen. Alle Zutaten, außer den Kakaonibs, in einem Multizerkleinerer zu einer klebrigen Masse verarbeiten.



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Die Kokos-Füllung in etwa 6 gleich große Portionen aufteilen und zu Kugeln formen. Jeweils eine Portion in die Mitte auf den Dattel-Boden geben und flach drücken, dabei einen etwa 1 cm breiten Rand frei lassen. Etwa 1 EL Kakaonibs zum Verzieren beiseitestellen. Den Rest gleichmäßig mittig in die Dessertringe streuen.
- 5 **Avocado-Füllung:**  
Limetten heiß waschen, trockenreiben und **dünn** schälen, die Schale in sehr feine Streifen schneiden oder mit einem Zestenreißer schälen. Saft auspressen und 4-5 EL abmessen. Das Fruchtfleisch aus den Avocados lösen und zusammen mit dem weichen Kokosöl, dem Limettensaft und der -schale, dem Agavendicksaft und den übrigen Zutaten in einem Rührbecher mit einem Pürierstab pürieren, bis eine cremige Masse ohne Stückchen entsteht.
- 6 Die Avocado-Füllung gleichmäßig in die Dessertringe füllen, verstreichen und mind. 4 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.
- 7 **Verzieren:**  
Die Dessertringe vorsichtig mit einem Messer lösen und entfernen. Limette heiß waschen, trockenreiben und **dünn** schälen oder mit einem Zestenreißer schälen. Die Schale in sehr feine Streifen schneiden. Limette in dünne Scheiben schneiden. Raw Cakes mit abgeriebener Limettenschale, dünnen Limettenscheiben und Kakaonibs verzieren.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Bei einem nicht sehr leistungsstarken Multizerkleinerer kann man die Zutaten für den Boden auch in 2 Portionen zerkleinern und anschließend miteinander verkneten.

