

KAROTTENKUCHEN mit ZITRONENFRISCHKÄSE

• ZUTATEN •

- 2 Stk Karotten
- 60g geriebene Mandeln
- 3 Stk. Datteln
- 1 Stk. Orange
- 150g Cashewkerne
- Saft einer Zitrone
- 1 TL Agavendicksaft
- 1 MSP Vanillepulver

• ZUBEREITUNG •

Karotten klein reiben. Die geschälte Orange mit Datteln fein pürieren und Karotten wie gemahlene Mandeln untermengen.

Cashewkerne, Zitronensaft, Agavendicksaft und Vanillepulver zu einer separaten Creme verarbeiten.

Karotten-Mandel-Masse in eine kleine Tortenform drücken. Zitronenfrischkäse auftragen und mit Karotten & Blüten dekorieren.

