

Nougat-Torte

für 2 Personen 976 g = ca. 18,50 €

Boden:		Preis
130 g Haselnüsse (geschält)		0,59 €
130 g Cashewnüsse		3,90 €
85 g Datteln		0,68 €
1 g Vanille	= 0,5 Teelöffel	0,80 €
Füllung:		
55 g Datteln		0,44 €
15 g Irish Moos (Trockengewicht)		- €
35 Kakao-Pulver		1,98 €
200 g Bio-Kokosöl	= 8 Esslöffel	5,98 €
250 g Haselnuss-Milch	= 0,25 l	0,45 €
40 g Agavendicksaft	= 2 Esslöffel	0,48 €
30 g Lecithin	= 4 Teelöffel	- €
4 g Vanille	= 2 Teelöffel	3,20 €
0,5 g Salz	= 3 Prisen	0,00 €
250 g Haselnuss-Milch:		
100 g Haselnüsse (geschält)		0,45 €
0,25 l Wasser		- €

Boden:

Zuerst die Datteln und dann die Nüsse im Mixer zerkleinern. (Lässt sich so besser reinigen.)

Dann alle Zutaten gut verkneten und in eine Form geben; am Boden gut andrücken.

Füllung:

Datteln und Irish Moos im Mixer zerkleinern. Dann alle Zutaten im Mixer gut vermischen.

Danach diese Masse auf den Boden gießen und alles in den Kühlschrank stellen.

Möglichst einen Tag im Kühlschrank lassen. Dann ist die Nougat-Torte fertig.

Haselnuss-Milch:

Nüsse im Mixer stark zerkleinern, dann Wasser dazu geben und normals kurz mixen.

Dann über Nacht quillen lassen. Danach durch ein Tuch auspressen.

(Nussreste mit Honig süßen, kleine Kekse formen und trocknen lassen; = RK-Kekse)