

Veganer Rhabarber Kokos-Crème-Kuchen

etwa 10 - 14 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Springform (Ø 20 cm):

Boden:

50 g Mandeln
50 g Datteln entsteint
50 g Kokosöl
50 g dunkle Schokolade
2 EL Ahornsirup
50 g Haferflocken

Joghurt Crème:

400 ml Kokosmilch (in Dose)
2 EL Puderzucker
250 g Coco Coyog - aha!
2 EL Zitronensaft
2 dl Wasser
3 Beutel Dr. Oetker Veganes Geliermittel

Rhabarber Gelée:

300 g Rhabarber
30 g Zucker (z.B. Kokosblütenzucker)
1 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste
½ Stk. Zitronen, Saft davon
2 EL Holunderblüten-Sirup (optional Wasser)
1 Beutel Dr. Oetker Veganes Geliermittel
80 ml Wasser

1 Vorbereitung:

Die Dose mit der Kokosmilch über Nacht in den Kühlschrank geben.

Eine Springform Ø 20 cm mit Backpapier auslegen.

2 Boden:

Alle Zutaten in einen Food Processor/Mixer geben und mixen bis eine einheitliche Masse entsteht, die man gut zusammendrücken kann.

Die Masse in die vorbereitete Springform geben und mit der Rückseite eines Löffels festdrücken und ca. 1 Stunde in den Kühlschrank geben.

3 Joghurt Crème:

Die Kokosmilch aus dem Kühlschrank nehmen und nur den festen Teil daraus herausnehmen. Mit dem Coco Coyog aha!(Kokosjoghurt), Puderzucker und Zitronensaft mischen.

Das vegane Geliermittel mit 2 dl kaltem Wasser verrühren und aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und 2 EL der Joghurtmischung unterrühren und dann zum Joghurt geben und verrühren. Auf den Boden in die Springform geben und in den Kühlschrank stellen

④ **Rhabarber Gelée:**

Den Rhabarber schälen und in 1 cm dicke Stücke schneiden. Mit dem Zucker, Zitronensaft, Vanille Paste und Holunderblüten-Sirup in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln lassen.

Das vegane Geliermittel mit 80 ml kaltem Wasser verrühren und aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und 2 EL Flüssigkeit des Rhabarbersirups begeben und mischen und dann unter den Kompott rühren. Etwas abkühlen lassen und auf die Joghurtschicht geben.

Den Kuchen mindestens 4 Stunden oder am Besten über Nacht kühl stellen und dann vorsichtig aus der Form lösen.