

Vegane Piña-Colada-Torte für Tim Bendzko

ZUTATEN

140 g vegane Haferkekse
40 g Kokos-Öl nativ (fest)
400 g Kokos Joghurt
200 g Kokos Cuisine (Kokoscreme ungesüßt)
60 g Zucker
150 ml Ananassaft
12 g Agar Agar
Abrieb einer Zitrone
2 EL Zitronensaft

Für den Gelee-Deckel:

150 ml Ananassaft
30g Zucker
2 EL Zitronensaft Zitrone
1/3 Fläschchen Rum-Aroma
4 g Agar Agar

ZUBEREITUNG

Springform (22cm) mit Backpapier ausschlagen.

Haferkekse kleinhackeln. Festes Kokos-Öl erhitzen (nicht zu heiß), mit den Kekskrümeln gut vermengen und damit den Boden der Springform auslegen. 30 min im Kühlschrank erkalten lassen.

Zimmerwarmen Kokosjoghurt und Kokoscreme mit Zucker, Zitronenabrieb und -saft cremig rühren. Ananassaft mit Agar Agar 2 min köcheln lassen. Kurz abkühlen lassen und schnell und gründlich mit Kokosmasse verrühren. Sofort auf den Keksboden gießen, glattstreichen und etwa 2 Stunden im Kühlschrank gelieren lassen.

Ananassaft mit Zucker, Zitronensaft, Rum-Aroma und Agar Agar 2 min aufkochen. Etwa 5-6 min abkühlen lassen und über einem Löffelrücken vorsichtig über die Kokoscreme gießen. Weitere 2h in den Kühlschrank stellen.

Mit Kokosraspeln garnieren und schmecken lassen.

Olaf Kosert und Antenne Brandenburg wünschen guten Appetit!