Raw Cake mit Joghurt, Beeren und Orangen-Zimt-Note

20–30 Min

Zutaten 4 Portionen

= Kotányi Produkte

Für den Boden

150 g	Datteln entkernt
90 g	Geschälte Mandeln
1 EL	Kokosöl
1 Prise	Meersalz jodiert grob

Für die Creme

250 g	Griechisches Joghurt
2 EL	Honig
200 g	Frischer Beerenmix
1 EL	Vanillezucker Bourbon
1 TL	Zimt gemahlen
	Frische Minzblätter nach Belieben

Für die Crumbles

50 g	Haferflocken
2 EL	Kokosöl geschmolzen
2 EL	Honig
0.5 TL	Zimt gemahlen

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zutaten für die Crumbles gut vermengen und auf einem Backblech mit Backpapier verteilen. Für ca. 15-20 Min. backen, bis sie schön knusprig sind.
2. Alle Zutaten für den Boden mit einem Standmixer so lange mixen, bis eine homogene Masse entsteht. Auf einem Backpapier in eine runde Form bringen und den Boden festdrücken. Bis zur weiteren Verwendung kühlen.
3. Griechisches Joghurt mit Honig, Orangenschale, Zimt und Vanillezucker verrühren.
4. Den Boden des Raw Cake dick mit dem Joghurt bestreichen, mit Beeren belegen und mit den fertigen Crumbles bestreuen. Nach Belieben mit Minze dekorieren.