

BEST STRAWBERRY CAKE IN THE WORLD MIT HIRSE-CRUNCH-BODEN



ZUTATEN für 4 Stück

Für den Hirse-Crunch-Boden

70 g Braunhirse-Flakes
30 g Kakaobutter
1 Prise jodiertes Meersalz
½ TL gemahlene Vanille
20 g Apfelsüße
1 TL Cashewmus (23 g)

Für den Erdbeerbelag

60 g Kakaobutter
380 g Erdbeeren
190 g Cashewmus
60 g Apfelsüße
1 Msp. Acai-Pulver

ZUBEREITUNG ca. 25 Minuten plus ca. 1 Stunde Gefrierzeit

Braunhirse-Flakes in eine Tüte füllen, die Tüte schließen und die Flakes in der Tüte mit den Händen zerbröseln. **Kakaobutter** in einem Wasserbad schmelzen. Brösel, **Salz** und **Vanille** vermengen. Die flüssige **Kakaobutter** hinzufügen. Dann **Apfelsüße** und **Cashewmus** unterrühren. Die Masse in runde Formen drücken und ca. 20 Minuten in das Tiefkühlgerät stellen.

In der Zwischenzeit die **Kakaobutter** in einem Wasserbad schmelzen, die **Erdbeeren** waschen und den Strunk entfernen. 150 g Erdbeeren zurückbehalten und den Rest mit den übrigen **Zutaten** im Mixer pürieren. Dann die Füllung auf dem angefrorenen Boden verteilen und ca. 1 Stunde gefrieren lassen. Abschließend mit den restlichen **Erdbeeren** verzieren.

AH! Erdbeeren enthalten mit 65 mg auf 100 g nicht nur mehr Vitamin C als die gleiche Menge Orangen, sie sind auch noch reich an sekundären Pflanzenstoffen wie Anthocyanen oder Antioxidantien wie Quercetin, Zeaxanthin oder Lutein. Der knusprige Braunhirse-Flakes-Boden ist ein echtes Highlight.