

Lila Süßkartoffel-Kuchen

Rezept für 4 Personen



Vegetarisch

Zubereitung

Zutaten Füllung

- 420 g violette Süßkartoffeln (ca. 2-3)
- 160 g Kondensmilch
- 200 g Kokosnusscrème (Dose)
- 2 Eier
- 1 Prise Salz

Zubereitung Füllung

Die Süßkartoffeln mit der Schale bei 180 Grad Umluft im Ofen für ca. 40 Minuten backen. Die Kartoffeln schälen, pürieren und auskühlen lassen. Die Süßkartoffeln mit den restlichen Zutaten für die Füllung mischen.

Zutaten Boden

- 80 g Butter
- 100 g zuckerfreie Guetzli
- 50 g Kokosraspeln
- 80 g gemahlene Mandeln
- 1 Prise Zimt

Zubereitung Boden

Den Boden einer runden Springform mit Backpapier auslegen und den Rand mit Butter etwas einfetten. Die Guetzli zerbröseln und in einen verschliessbaren Sack geben. Mit einem Wallholz die Guetzli im Sack zerkleinern. Die Guetzli mit den Mandeln, Kokosraspeln und Zimt mischen. Die Butter schmelzen und an die Guetzmischung geben. Die Masse gut auf dem Tortenboden andrücken. Die Füllung daraufgeben und bei 175 Grad Umluft ca. 40 Minuten backen und anschliessend auskühlen lassen.

Zutaten Topping

- 160 g Kokosnusscrème, gekühlt
- 25 g Agavensirup
- 2-3 Passionsfrüchte

Zubereitung Topping

Für das Topping die kalte Kokoscrème und den Agavensirup mit dem Mixer aufschlagen, bis sie luftig und fest ist. Mit einem Spritzbeutel schöne Rahmroschen aufspritzen. Die Passionsfrüchte aufschneiden, mit einem Löffel auskratzen und die Kerne auf dem Rahm verteilen.