

Yummie, Mami!

WE 



Frühlingsgezwtzcher: Wandteller „Spring Cardinal“ in Scherenschnittoptik (Meissen, ca. 500 Euro, meissen.com)



Seeigel? Nein, Vasen mit Perlgasur! In verschiedenen Größen und Farben (Räder, ab ca. 6 Euro, raederonline-shop.de)



Liebevoll: Espressotasse „Herzerl Grau“ aus lasiertem Porzellan (Gmundner Keramik, ca. 31 Euro, gmundner.at)



Blumengruß: Schachtel „Table Size“ mit roségoldenem Schriftzug und ca. 40 Rosen im Ton Raspberry (Grace, ca. 250 Euro, graceflowerbox.de)



CHEESECAKE-TARTE Zum Muttertag kommt selbstgebackener Kuchen immer gut an. Vor allem, wenn er sichtlich mit so viel Liebe gemacht wurde

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN:

FÜR DEN KOKOSTEIG:

150 g Reismehl, 60 g Rohrzucker, 60 g Mandelmus, 40 g Kokosflocken, 2 EL Kokosöl, 1 Ei, 1 Prise Salz

FÜR DIE CHEESECAKE-MASS:

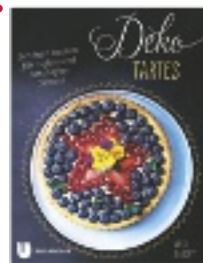
200 g ungesalzene Cashewnüsse, 200 ml Kokoscreme, 4 EL Agavensirup, 1 EL Mandelmus, 1 EL Kokosöl, Mark von 1 Vanilleschote

FÜR DIE ERDBEERSOSSE:

20 g Zucker, 100 g Erdbeeren

1 Für den Kokosteig mit der Küchenmaschine Reismehl, Zucker, Mandelmus, Kokosraspel, Kokosöl, Ei und Salz verkneten. Nach und nach 5 EL Wasser zugeben, bis ein homogener Teig entsteht. Zwischen zwei Lagen Küchepapier ausrollen und 1 Std. kaltstellen.

2 Ofen auf 180 Grad vorheizen. Eine antihafbeschichtete Backform



Die süßen und herzhaften Tartes von Food-Stylisten Lucie Dauchy gelingen dank Schritt-für-Schritt-Anleitungen auch Backanfängern. Im Mittelpunkt stehen saisonale und natürliche Zutaten, auf Fondant oder Zuckerguss wird verzichtet. („Deko-Tartes“, Thorbecke Verlag, 92 S., 18 Euro)

mit hohem Rand und ca. 28 cm Durchmesser mit dem Teig auskleiden. Mit Backpapier bedecken und Backgewichte oder getrocknete Hülsenfrüchte darauf verteilen, 10-15 Min. blindbacken. Boden in der Form auf einem Gitter auskühlen lassen, aus der Form nehmen und auf eine Servierplatte setzen.

3 Cashews im Mixer oder Blitzhacker zerkleinern und mit Kokoscreme, Agavensirup, Mandelmus, flüssigem Kokosöl und Vanillemark zu einer cremigen Mischung pürieren. Auf den abgekühlten Boden gießen. Für die Soße 10 ml Wasser mit 20 g Zucker aufkochen, Erdbeeren zugeben und ca. 10 Min. köcheln lassen. Durch ein Sieb gießen, abkühlen lassen.

4 Mit einer Pipette einzelne Tropfen Erdbeersosse auf der Masse verteilen. Die Punkte mit Hilfe eines Holzspießchens verbinden, sodass kleine Herzen entstehen. Vor dem Servieren mindestens 4 Std. in den Kühlschrank stellen.