



Marina Bazzan

Stellvertr. Filialleiterin im
dm-Markt in Spaichingen

„Ich mag Kuchen, die leicht zuzubereiten sind. Diesen kann man am Vortag in Ruhe machen, um ihn am darauffolgenden Tag mit der Familie zu genießen.“

**WEB-TIPP**

Viele weitere tolle
Rezepte und
Inspirationen unter
dm.de/rezepte

Cremig-süße „Möhrchen“



PRO PORTION: 990 kJ (240 kcal)

ZUBEREITUNGSZEIT: 45 Minuten + 4,5 Stunden Wartezeit

SCHWIERIGKEITSGRAD: mittel **REICHT FÜR** 16 Stück

Zutaten

Für 16 Stück

- 1 Packung (300 g)
dmBio Hafer Cookie*
- 100 g dmBio
Kokosöl nativ*
- 600 g Doppel-
rahmfrischkäse
- 200 g Vollmilch-
joghurt
- 100 g dmBio
Rohrohrzucker*
- 1 Päckchen (6 g)
dmBio veganes
Geliermittel*
- 600 ml dmBio
Frühstückssaft*
- 1 Bund Zitronen-
melisse

**INSTA-TIPP**

Haben Sie das
Rezept ausprobiert?
Wir freuen uns,
wenn Sie ein Foto
auf Instagram
unter #alverdezept
posten!

Zubereitung

Hafer Cookies in einen Gefrierbeutel geben und verschließen. Kekse mithilfe einer Teigrolle zerbröseln. **Kokosöl** schmelzen und mit den Bröseln vermengen. Boden einer Springform (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Keksmischung in die Form geben, als Boden festdrücken und circa 30 Minuten kalt stellen.

Frischkäse, Joghurt und Rohrzucker mit einem Rührgerät aufschlagen. **Geliermittel** mit 200 ml **Frühstückssaft** glatt rühren. In einem Topf etwa eine Minute leicht köcheln. Saftmischung nach und nach mit der Creme verrühren. Creme auf dem Boden glatt streichen. Torte mindestens 4 Stunden kalt stellen.

In der Zwischenzeit 400 ml Frühstückssaft in einem Topf aufkochen und bei starker Hitze 20 bis 25 Minuten sirupartig einkochen. Sirup abkühlen lassen. Torte aus der Form lösen und in 16 Stücke schneiden. Stücke in feinen Streifen mit dem Fruchtsirup verzieren. **Zitronenmelisse** waschen, grob abzupfen und in den Tortenrand als „Möhrengrün“ stecken. ●

Einkaufsliste

VOM dm-MARKT:

- ☐ 1 Pckg. (300 g) dmBio Hafer Cookie*
- ☐ 100 g dmBio Kokosöl*
- ☐ 100 g dmBio Rohrohrzucker*
- ☐ 1 Päckchen (6 g) dmBio veganes Geliermittel*
- ☐ 600 ml dmBio Frühstückssaft*

AUS DEM GEMÜSEREGAL:

- ☐ 1 Bund Zitronenmelisse

AUS DEM KÜHLREGAL:

- ☐ 600 g Doppelrahmfrischkäse
- ☐ 200 g Vollmilchjoghurt