# Mandeltorte mit Heidelbeeren



### Rezept für den Boden

- 150 g Erdmandeln gemahlen
- 60 g Kokosöl1 Springform

## Rezept für die Füllung

- 500 ml selbstgemachte Mandelmilch
- 2 g Agaragar
- 2 EL Agavendicksaft
- 300 g Heidelbeeren

## Zubereitung

Kokosöl langsam in einem Topf schmelzen und die Erdmandeln unterrühren, bis eine geschmeidige Masse entstanden ist. Den Boden der Springform mit etwas Kokosöl einpinseln und die Masse gleichmäßig darauf verteilen.

### Zubereitung

Die Mandelmilch aufkochen. Agaragar hinzugeben und unter ständigem Rühren zwei Minuten aufkochen.

Den Agavendicksaft unterrühren.

60 g der Heidelbeeren zur Seite stellen und die restlichen Beeren vorsichtig unter die Füllung rühren.

Die fertige Masse auf dem Boden verteilen. Die Backform für zwei Stunden in den Kühlschrank stellen. Anschließend die restlichen Heidelbeeren darauf verteilen und servieren.