

# Pfirsich-Mohntorte mit Cashewrahmhaube

## Zutaten

### Mürbteigboden:

90 g Kokosöl, *weich aber nicht flüssig*  
70 g Buchweizenmehl  
70 g Hirsemehl  
70 g Vollreismehl  
70 g Mandelmehl, *teilentölt*  
70 g Reissirup  
30 g Pfeilwurzelmehl  
Saft und Schale von einer kleinen Zitrone  
1 TL Backpulver  
1/4 TL Bourbonvanille  
1 gute Prise Salz

### Pfirsichschicht:

5 Pfirsiche, *mittelgroß*  
30 g Reissirup  
1/2 Pkg. Vanillepuddingpulver  
Saft einer halben kleinen Zitrone

### Mohnschicht:

350 ml Pflanzendrink  
250 g Blau- oder Graumohn  
120 g Kokosblütenzucker  
50 g Kokosöl  
40 g Maisgrieß  
1/2 TL Zimt, *gemahlen*  
1/4 TL Bourbonvanille  
1 Prise Salz

### Cashewrahmhaube:

100 g Cashewnüsse, *natur*  
100 g Reissirup  
100 g Pflanzensahne  
Saft einer halben kleinen Zitrone  
*optional: etwas gelbe Pflanzenfarbe*

## Zubereitung

Alle Zutaten für den Mürbteigboden mit dem Handmixer vermengen, eine Kugel daraus kneten und in einer verschlossenen Schüssel im Kühlschrank ruhen lassen. Für die Mohnfülle die Pflanzenmilch aufkochen, die restlichen Zutaten einkochen und unter ständigem Rühren leicht köcheln lassen bis die Masse eindickt, abkühlen lassen. Die Pfirsiche halbieren und entsteinen, die Hälften an der Rückseite mit einem scharfen Messer einschneiden (nur die Haut), dann in

eine Schüssel geben und mit kochendem Wasser übergießen, einige Minuten (nicht zu lange) ziehen lassen, bis sich die Haut entfernen lässt. Die Cashewnüsse in eine Schüssel geben und mit der doppelten Menge kochendem Wasser übergießen, 30 min ziehen lassen, dann abseihen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen, die Seiten mit Kokosöl einfetten. Den Mürbteig in die Form drücken einen Teigboden formen und ca. 5 cm einen Rand hochziehen. Die Pfirsiche mit den restlichen Zutaten für den Belag vermengen, auf dem Mürbteigboden mit der Wölbung nach oben verteilen, den Rest der Marinade darüber träufeln. Nun die Mohnfülle darauf geben und ganz plan streichen und einige Male die Form aufkopfen damit sich keine Hohlräume bilden. Alle Zutaten für die Cashewfülle in einem Standmixer sehr cremig mixen, am besten mit Stößel, ansonsten mit einer Silikonspachtel die Masse immer wieder nach unten schieben. Den Cashewrahm oben auf verteilen (Grenze Teigrand) und die Torte im vorgeheizten Backrohr bei 175C° 40 min backen. Die Torte in der Form überkühlen lassen, den Rand vorsichtig mit einem Messer lösen, dann den Rahmen entfernen. Die Pfirsich-Mohntorte mit Cashewhaube schmeckt am besten gekühlt.