

Tortenguss - alle Blutgruppen

Zutaten:

- 200 ml Wasser
- Saft einer halben Limette
- 2 EL [Pfeilwurzmehl](#)
- 2 EL [Kokosblütenzucker](#)

Zubereitung:

Kaltes Wasser in einen Topf geben. Limettensaft, Pfeilwurzmehl und Kokosblütenzucker in die kalte Flüssigkeit einrühren und dann unter Rühren zum Kochen bringen. 5 Minuten kochen lassen, das rühren nicht vergessen, kurz abkühlen lassen und auf dem Kuchen verteilen. Der Vorteil ist, dass der Guss nicht so flüssig ist. Er wird allerdings im abgekühlten Zustand nicht ganz so fest wie herkömmlicher Guss. Das empfinde ich nicht als Nachteil, dafür habe ich einen Tortenguss ohne störende Zutaten.

