

Japanische Raw-Food-Expertin Chie Ando präsentiert Halloween-Torte mit Kuvings

FRANKFURT, GERMANY, October 29, 2025 /EINPresswire.com/ -- Die japanische Raw-Food-Expertin Chie Ando hat in Zusammenarbeit mit der Premium-Küchengerätemarke [Kuvings](#) ihre neueste Kreation vorgestellt: die „[Raw Mango & Pitaya Layer Cake](#)“ – ein farbenfrohes, pflanzliches Dessert, das pünktlich zu Halloween inspiriert wurde.

Das Rezept demonstriert die Vielseitigkeit und Leistungsstärke des Kuvings Professional Vacuum Blenders, der Geschmack und Nährstoffe gleichermaßen bewahrt.

Nach ihrer beliebten Reihe „7 Daily Juices for Everyday Wellness“ widmet sich Ando nun dem Thema gesunder Rohkost-Desserts, die Familien gemeinsam zubereiten können.

Das Halloween-Rezept besticht durch natürliche Süße, kräftige Farben und nährstoffreiche Zutaten – ein kreatives und sicheres Erlebnis, besonders für Kinder.

[Rezeptüberblick – Raw Mango & Pitaya Layer Cake]

Ein herbstliches Raw-Dessert, das die sanfte Süße von Mango mit dem intensiven Rosa der Pitaya kombiniert.

Ein nussiger Boden aus Mandeln und Datteln bildet die Basis, darauf folgt eine cremige Cashew-Schicht mit einem Hauch von Madeirawein. Einfach kühlen und fest werden lassen – ganz ohne Backen.

Dank der hohen Mixleistung des Kuvings Blenders entsteht eine außergewöhnlich feine, zartschmelzende Textur – typisch für echte Raw-Desserts.



Halloween-Rezept der japanischen Rohkost-Expertin Chie Ando

□Hauptzutaten (für 12 cm Form)

- Boden: Mandeln, Datteln, Kokosblütenzucker, Getreidekaffee, Salz
- Füllung: Cashewkerne, Mango, Kokosöl, Ahornsirup, Madeirawein, Zitronensaft
- Farbgebung: Pinke Pitaya, Blaue Spirulina (optional)

□Topping: Rohkakao, Mandeln, getrocknete Feigen, Kakaonibs u.a.

□Zubereitung (Kurzversion)

1. Boden: Mandeln fein mixen, mit Datteln und Getreidekaffee vermengen und in die Form drücken.
2. Füllung: Cashews, Mango und weitere Zutaten cremig mixen.
3. Schichten: Die Masse teilen – eine naturbelassene Mango-Schicht, eine zweite mit Pitaya- und Spirulina-Farbe.
4. Kühlen & Dekorieren: 3–4 Stunden einfrieren, danach mit Schokolade und Nüssen verzieren.

Gesunde Süße, kreative Küche

Dieses Halloween-Rezept lädt Familien dazu ein, gemeinsam gesunde und farbenfrohe Leckereien zu gestalten. Kuvings arbeitet weltweit mit Köchen und Ernährungsexperten zusammen, um eine gesunde Lebensweise und kreative Rezeptideen durch innovative Mixtechnologie zu fördern.

In einem persönlichen Rückblick erzählt Chie Ando:

„Als meine Tochter sich von einer Hauterkrankung erholte, begann ich, die Bedeutung unserer Ernährung neu zu überdenken – so entdeckte ich die Rohkost. Der



Kuvings Professional Auto Blender CB980



Rohkost-Expertin Chie Ando in Zusammenarbeit mit Kuvings

Kuvings Blender ist stark genug, um rohe Nüsse in Sekunden zu mahlen, und bei Rohkost-Süßspeisen entscheidet seine Leistung über Geschmack und Konsistenz.“

Sie ergänzt:

„Dieser Blender ist mehr als ein Küchengerät – er ist ein Partner für das Wohlbefinden des Körpers.“

[Chie Ando]

-Website : <https://andlabtokyo.com>

-Instagram : <https://www.instagram.com/rawfoodhacolab/>

Kuvings Marketing

Kuvings

[email us here](#)

This press release can be viewed online at: <https://www.einpresswire.com/article/862533683>

EIN Presswire's priority is source transparency. We do not allow opaque clients, and our editors try to be careful about weeding out false and misleading content. As a user, if you see something we have missed, please do bring it to our attention. Your help is welcome. EIN Presswire, Everyone's Internet News Presswire™, tries to define some of the boundaries that are reasonable in today's world. Please see our Editorial Guidelines for more information.

© 1995-2025 Newsmatics Inc. All Right Reserved.