Rezept

Vegane Birnentorte

Ein Rezept von Vegane Birnentorte, am 27.04.2024

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

- **500 g** Dinkelmehl (Type 1050)
- **2 TL** Natron
- **200 ml** Sojamilch
- **150 ml** neutrales Pflanzenöl
- **300 g** Zucker
- **1 Prise** Salz
- **200 g** ungesüßter Sojaghurt
- **1 EL** Apfel- oder Weißweinessig

FÜR DIE FÜLLUNG:

- **400 g** reife Birnen
- **1/2 TL** Pfeilwurzelstärke
- **1/2 TL** Zimtpulver
- **1 TL** Agar-Agar
- **1-2 EL** Agavendicksaft

FÜR DAS TOPPING:

- **100 ml** kalte aufschlagbare Pflanzensahne
- **1/2** Birne
- **1 TL** Kakaopulver
- **1 Pck.** Sahnefestiger (falls nötig; Packungshinweis der Sahne beachten)
- **1 EL** Zitronensaft

AUßERDEM:

neutrales Pflanzenöl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stücke (1 Springform Ø 28 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen und die Form fetten. Für den Teig die trockenen Zutaten mischen. Sojamilch, Sojaghurt, Öl und Essig zugeben und alles mit einem Rührlöffel oder den Quirlen des Handrührgeräts rasch zu einem zähen Teig verrühren.

2. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Den Tortenboden im Backofen (Mitte) ca. 1 Std. backen, bis an einem hineingesteckten Holzstäbchen kein Teig mehr hängen bleibt. Den Kuchen herausnehmen, auskühlen lassen und aus der Form lösen. Die Oberfläche mit einem scharfen Messer begradigen, falls nötig.

3. Für die Füllung die Birnen waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch ungeschält würfeln. Die Birnenwürfel mit Agar-Agar, Stärke, Agavendicksaft, Zimt und 80 ml Wasser in einem Topf aufkochen und zugedeckt in 8-10 Min. bei schwacher Hitze weich dünsten. Die Mischung fein pürieren und ca. 10 Min. abkühlen lassen, dabei hin und wieder umrühren (am schnellsten geht das, wenn Sie den Topf ins kalte Wasserbad stellen).

4. Einen Tortenring um den Boden aufstellen, das Birnenmus auf den Boden geben und glatt streichen. Den Kuchen mindestens 4 Std. (oder über Nacht) in den Kühlschrank stellen.

5. Vor dem Servieren für das Topping die Sahne aufschlagen und auf dem Birnenmus verstreichen. Die Birnenhälfte waschen und ohne Kerngehäuse in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben mit Zitronensaft beträufeln. Die Torte mit den Birnenscheiben dekorieren und mit Kakaopulver bestäuben.