Rezept

Vegane Kaffeetorte mit Aprikosenfüllung

Ein Rezept von Vegane Kaffeetorte mit Aprikosenfüllung, am 03.05.2024

Zutaten

FÜR DIE GANACHE:

200 ml	kalte aufschlagbare Pflanzensahne
150 g	Bitterschokolade (mind. 55 % Kakaoanteil)
1 TL	Bourbonvanillepulver
1 EL	Pflanzenmilch (falls nötig)

FÜR DIE FÜLLUNG:

200 g	Mandeln
100 g	getrocknete Aprikosen
1/2 TL	Bourbonvanillepulver
1 EL	gehärtetes Pflanzenfett
1 EL	Ahornsirup
1 Prise	Salz

FÜR DEN TEIG:

250 ml	Kaffee (aufgebrüht und abgekühlt)
2 TL	Natron
1 Prise	Salz
4 EL	neutrales Pflanzenöl
300 g	Weizenmehl (Type 405)
120 g	Zucker
1 TL	Apfel- und Weißweinessig

AUßERDEM:

neutrales Pflanzenöl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 16 Stücke (1 Kastenform à 30 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Für die Ganache die Sahne mit der Vanille erhitzen. In der Zwischenzeit die Kuvertüre fein hacken und zur heißen, aber nicht kochenden Sahne geben. Den Topf vom Herd ziehen und ca. 3 Min. stehen lassen. Schokolade und Sahne mit einem Küchenspatel langsam zu einer sämigen, glänzenden Masse vermischen. Die Ganache auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, ca. 10 Min. ins Gefrierfach stellen und anschließend mit den Quirlen des Handrührgeräts ca. 1 Min. aufschlagen. Die fertige Ganache mind. 1 Std. kalt stellen.

2. Für die Füllung die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie duften, und abkühlen lassen. Das Pflanzenfett schmelzen. Die Aprikosen grob hacken. Die lauwarmen Mandeln im Mixer oder in der Küchenmaschine mittelfein hacken. 1 EL gehackte Mandeln für die Dekoration abnehmen. Aprikosen, Fett, Sirup, Vanille und Salz in die Maschine geben und mit 1 EL warmem Wasser zu einer homogenen Masse vermischen.

3. Den Backofen auf 180° vorheizen und die Form fetten. Die Teigzutaten zu einem zähen Teig verrühren und in die Form gießen. Den Kuchen im Backofen (Mitte) ca. 40 Min. backen, bis an einem hineingesteckten Holzstäbchen kein Teig mehr hängen bleibt, dann herausnehmen und auskühlen lassen.

4. In der Zwischenzeit die Ganache ca. 10 Min. Zimmertemperatur annehmen lassen und mit den Quirlen des Handrührgeräts auf niedriger Stufe verrühren, dann ca. 1 Min. auf hoher Stufe aufschlagen. Falls die Ganache zu krümelig ist, die Pflanzenmilch zugeben und die Creme kurz weiterschlagen.

5. Den Kuchen aus der Form stürzen und horizontal halbieren. Die Aprikosen-Mandel-Füllung auf den unteren Boden geben und mit feuchten Händen etwas andrücken. 3 EL Ganache darüber verteilen und den zweiten Boden auflegen. Die Torte mit der restlichen Ganache umhüllen, die Oberfläche glatt streichen und mit den restlichen gehackten Mandeln bestreuen. Die Torte bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.