

Rezept

Vegane Lemon-Curd-Torte

Ein Rezept von Vegane Lemon-Curd-Torte, am 23.04.2024

Zutaten

FÜR DIE ZITRONENCREME:

1 Bio-Zitrone	1 große Orange
100 g Zucker	30 g Speisestärke
2 EL Pflanzenmilch	1 Msp. Bourbonvanillepulver

FÜR DEN BISKUIT:

1 Bio-Zitrone	400 g Dinkelmehl (Type 630)
200 g Puderzucker	2 gestrichene TL Natron
1 TL Bourbonvanillepulver	1 Prise Salz
120 ml neutrales Pflanzenöl	2 TL Apfel- oder Weißweinessig
220 ml Sprudelwasser	180 g Sojaghurt

FÜR DIE DEKORATION:

200 ml kalte aufschlagbare Pflanzensahne	1/2-1 TL Pfeilwurzelsstärke
1 TL Puderzucker	1 Bio-Zitrone

AUßERDEM:

Backpapier für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stücke (1 Springform à Ø 26 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal

Zubereitung

1. Für die Zitronencreme die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, die Schale abreiben. Zitrone und Orange auspressen und die Saftmischung mit Wasser auf 300 ml auffüllen. 200 ml davon zusammen mit dem Zucker aufkochen. Die übrige Saftmischung mit der Stärke glatt rühren und unter Rühren in die kochende Flüssigkeit geben. Alles 2 Min. köcheln, dabei ständig rühren. Den Topf vom Herd nehmen, abkühlen lassen und Pflanzenmilch sowie Vanille einrühren. Die Creme zugedeckt abkühlen lassen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier belegen. Für den Biskuit die Zitrone heiß abwaschen, trocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Zitronenschale und alle trockenen Teigzutaten vermischen, Öl, Essig, Sprudelwasser, Sojaghurt und Zitronensaft zugeben und alles rasch verrühren. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und den Kuchen im Backofen (Mitte) 35-40 Min. backen, bis an einem hineingesteckten Holzstäbchen kein Teig mehr kleben bleibt.

3. Den Biskuit herausnehmen, auskühlen lassen und aus der Form lösen. Die Oberfläche begradigen, falls nötig, und den Kuchen horizontal teilen. Einen der Böden mit der Hälfte der Zitronencreme bestreichen, den zweiten Boden auflegen.

4. Für die Dekoration die Sahne aufschlagen, 1/2 TL Stärke dazugeben und die Mischung nochmals aufschlagen, bis sie cremig-fest wirkt. Falls nötig, noch 1/2 TL Stärke zugeben. Die übrige Zitronencreme unterheben. Die Creme mit Zucker abschmecken und ca. 1 Std. kühlen. Anschließend die Torte rundum damit bestreichen.

5. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und in zwölf ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Jede Scheibe bis zur Mitte einschneiden, verdrehen und die Zitronenscheiben auf die Torte setzen. Die Torte bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.