Rezept

Vegane Macadamia-Kirsch-Minitorte

Ein Rezept von Vegane Macadamia-Kirsch-Minitorte, am 28.04.2024

Zutaten

FÜR DIE MACADAMIACREME:

- **150 g** geröstete Macadamianusskerne (gesalzen oder ungesalzen)
- **1/3 TL** Bourbonvanillepulver
- **1 gestrichener TL** Agar-Agar
- **80 g** Cashewnusskerne
- **3 EL** Ahornsirup oder Agavendicksaft
- **100 ml** Pflanzenmilch

FÜR DEN BODEN:

- **120 g** Vollkornhirseflocken (Bioladen, ersatzweise Haferflocken)
- **4 EL** Ahornsirup oder Agavendicksaft
- **2 TL** Goldleinsamen (ersatzweise braune Leinsamen)
- **2 TL** neutrales Pflanzenöl

FÜR DIE KIRSCHEN:

- **220 g** Sauerkirschen (ersatzweise 200 g TK-Sauerkirschen; aufgetaut, abgetropft)
- **1/2 TL** Pfeilwurzelstärke
- **1-2 EL** Ahornsirup oder Agavendicksaft (je nach gewünschter Süße)

AUßERDEM:

- Backpapier für die Form
- **4** geröstete Macadamianusskerne (gesalzen oder ungesalzen) zum Garnieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stücke (1 Springform à Ø 16-18 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Rechtzeitig vor dem Backen für die Macadamiacreme gesalzene Macadamianüsse in einem Sieb unter fließendem Wasser abspülen (ungesalzene müssen nicht abgespült werden). Macadamia- und Cashewnüsse mind. 8 Std. (oder über Nacht) in reichlich kaltem Wasser einweichen.

2. Am nächsten Tag die Nüsse in ein Sieb abgießen, nochmals unter fließendem Wasser abbrausen und mit Ahornsirup oder Agavendicksaft, Vanille und 200 ml frischem Wasser im Mixer oder mit dem Pürierstab zu feinem Mus pürieren.

3. Die Pflanzenmilch mit dem Agar-Agar verquirlen, aufkochen und ca. 2 Min. unter Rühren köcheln lassen. Die Mischung zu den pürierten Nüssen geben und alles noch einmal ca. 30 Sek. pürieren.

4. Für den Boden alle Zutaten mit 4 EL Wasser in einen Blitzhacker geben und mithilfe der Pulsfunktion zu einem Teig verarbeiten, alternativ alles mit einer Gabel vermischen und mit den Händen gut kneten.

5. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen. Die Masse für den Boden hineindrücken, die Nusscreme daraufgeben, glatt streichen und kalt stellen.

6. In der Zwischenzeit frische Kirschen waschen, entstielen und entsteinen. Die Kirschen mit 4 EL Wasser zugedeckt auf mittlerer Stufe erhitzen. Pfeilwurzelstärke und Ahornsirup hinzugeben und nochmals kurz aufkochen. Die Kirschmischung lauwarm abkühlen lassen, dabei hin und wieder umrühren. Die Kirschen über der Nusscreme verteilen. Die Mini-Torte mind. 4 Std. kühlen. Vor dem Servieren gesalzene Macadamianüsse abspülen und abtropfen lassen (bei ungesalzenen nicht nötig). Die Nüsse grob hacken und die Torte damit garnieren.