Rezept

Vegane Vanilletarte mit Beeren

Ein Rezept von Vegane Vanilletarte mit Beeren, am 28.04.2024

Zutaten

FÜR DIE FÜLLUNG:

- **300 g** Cashewnusskerne
- **60 g** Speisestärke
- **150 g** Zucker
- **1 1/2 TL** Bourbonvanillepulver

FÜR DEN TEIG:

- **250 G** Weizenmehl (Type 405) oder Dinkelmehl (Type 630)
- **1 Prise** Salz
- **100 ml** neutrales Pflanzenöl
- **150 g** Zucker
- **1/2 TL** Bourbonvanillepulver
- **1 Msp.** Backpulver

AUßERDEM:

- **1** Springform (Ø 26 cm)
- **400 g** gemischte Beeren
- neutrales Pflanzenöl für die Form
- **ein paar Blättchen** Zitronenmeliise oder Minze zum Garnieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stücke (1 Tarte- oder Springform Ø 26 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Rechtzeitig vor dem Backen die Cashewnüsse mit reichlich Wasser übergießen und mindestens 6 Std. einweichen lassen.

2. Kurz vor dem Backen für den Teig alle trockenen Zutaten miteinander vermischen. Öl und 4 EL eiskaltes Wasser hinzugeben und alles mit den Händen rasch zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Die Form fetten, den Teig hineindrücken und dabei einen ca. 4 cm hohen Rand formen. Den Teig mit Form ca. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Für die Füllung die Cashewnüsse durch ein Sieb abgießen und mit 600 ml frischem Wasser, Zucker, Speisestärke und Vanille im Mixer oder mit dem Pürierstab sehr fein pürieren.

4. Die Masse auf den gekühlten Tarteboden gießen, gleichmäßig verteilen und die Tarte im heißen Ofen (unten) ca. 35 Min. backen. Die Tarte herausnehmen, komplett auskühlen lassen und aus der Springform lösen.

5. Die Beeren verlesen, waschen, abtropfen lassen, von Stielen befreien und auf der ausgekühlten Tarte verteilen. Die Zitronenmelisse oder Minze kalt abbrausen, trocken schütteln und die Torte damit garnieren.