

Rezept

Gefüllte Biskuittorte - vegan

Ein Rezept von Gefüllte Biskuittorte - vegan , am 28.06.2026

Zutaten

Für den Teig

300 g Mehl (Dinkel oder Weizen)	1 EL Stärke
2 TL Backpulver	1 TL Natron
Salz	1 Pck. Vanillezucker
150 g Birkenzucker (Xylit; ersatzweise Rohrohrzucker)	2 Bio-Zitronen
75 g neutrales Öl	250 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
	1 TL Apfelessig

Für die Creme

1 Dose Kokosmilch (400 ml)	200 ml Pflanzencreme zum Aufschlagen
50 g Puderzucker (z. B. Xylit)	1 Pck. Sahnesteif
1 Pck. Vanillezucker	

Außerdem

2-3 EL Marmelade nach Wahl	frische Früchte nach Wahl
Mehl zum Arbeiten	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (26 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 315 kcal, 17 g F, 4 g EW, 43 g KH

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180° Umluft vorheizen. Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben, Stärke, Backpulver, Natron, 1 Prise Salz, Vanillezucker und Xylit dazugeben und alles mischen.
2. Die Bio-Zitronen heiß abwaschen, abtrocknen, die Schale abreiben, den Saft auspressen. Saft und Schale zum Mehl-Mix geben. Das Mineralwasser, Öl und den Apfelessig dazugeben und gründlich, aber nicht zu lange verrühren, damit der Teig noch luftig bleibt.
3. Eine Springform fetten und bemehlen und den Teig hineingeben. 25-30 Min. backen (Stäbchenprobe machen). Den Rand der Form vorsichtig lösen und den Biskuit vollständig abkühlen lassen.

4. Für die Creme die Kokosmilch über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag den festen Teil der Kokosmilch in eine Schüssel geben und aufschlagen.

5. Die Pflanzencreme in einem weiteren Rührbecher aufschlagen, Puderzucker, Sahnesteif und Vanillezucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Creme steif ist. Unter die Kokoscreme heben.

6. Den Biskuitboden vorsichtig halbieren. Auf einem Boden die Marmelade verstreichen, die Hälfte der Creme darauf verteilen und den zweiten Biskuitboden daraufsetzen. Die übrige Creme darauf verteilen. Die Torte mit frischen Früchten dekorieren.