Rezept

Vegane Himbeer-Schokoladen-Torte

Ein Rezept von Vegane Himbeer-Schokoladen-Torte, am 12.10.2024

Zutaten

Für den Mandelbiskuit

- **200 g** Dinkelmehl
- **2 TL** Backpulver
- **2 TL** Bourbon-Vanillezucker
- **200 ml** Haferdrink
- **60 g** gemahlene Mandeln
- **100 g** Rohrzucker
- **70 ml** Rapsöl

Für die Himbeermousse

- **300 g** aufschlagbare Pflanzencreme
- **200 g** Himbeeren
- **200 g** vegane weiße Schokolade

Außerdem

Öl für die Form (ersatzweise vegane Pflanzenmargarine)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (20 cm Ø), 12 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal, 21 g F, 3 g EW, 39 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 185° vorheizen. Die Springform fetten. Dinkelmehl, Mandeln, Backpulver, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel mischen. Rapsöl und Haferdrink verrühren und zu den trockenen Zutaten in die Schüssel geben. Alles mit den Rührbesen des Handrührgeräts kurz zu einem cremigen Teig verrühren.

2. Den Teig gleichmäßig in der Form verteilen und im heißen Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen (Stäbchenprobe machen). Den Biskuitboden kurz abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und vollständig auskühlen lassen.

3. Inzwischen die Pflanzencreme mit den Rührbesen des Handrührgeräts steif schlagen. Die weiße Schokolade über dem heißen Wasserbad schmelzen, kurz abkühlen lassen und vorsichtig unter die Creme rühren. Die Himbeeren verlesen, bei Bedarf kurz in kaltes Wasser tauchen und trocken tupfen. 100 g Beeren für die Deko beiseitelegen. Die übrigen Himbeeren fein pürieren, nach Belieben durch ein Sieb passieren und mit einem Löffel unter die Schokoladencreme heben. Die Himbeermousse mindestens 2 Std. kalt stellen, bis sie fest und spritzbar wird.

4. Die Himbeermousse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und auf den Tortenboden spritzen. Die Torte mit den übrigen Himbeeren dekorieren. Vor dem Servieren weitere 2 Std. kalt stellen.