

Rezept

Vegane Johannisbeer-Kuppeltorte

Ein Rezept von Vegane Johannisbeer-Kuppeltorte, am 20.05.2025

Zutaten

FÜR DIE FÜLLUNG:

- | | |
|----------------------------------|---|
| 400 g Rote Johannisbeeren | 2-3 EL Zucker (je nach gewünschter Süße) |
| 80 g ungesüßter Sojaghurt | 350 ml kalte aufschlagbare Pflanzensahne |
| 1 1/2 TL Agar-Agar | 2 TL Pfeilwurzelsstärke |

FÜR DEN TEIG:

- | | |
|---------------------------------------|-----------------------------------|
| 300 g Weizenmehl (Type 405) | 150 g Puderzucker |
| 2 gestrichene TL Natron | 1 Prise Salz |
| 2 TL Apfel- oder Weißweinessig | 90 ml neutrales Pflanzenöl |
| 150 g ungesüßter Sojaghurt | 200 ml Sprudelwasser |

AUßERDEM:

- | | |
|-------------------------|--|
| Backpapier für die Form | 1 Schüssel (Fassungsvermögen ca. 3 l, Ø 20-25 cm) |
| 2 EL Puderzucker | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stücke (2 Springformen: Ø 26 cm und 18-20 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

Zubereitung

1. Für die Füllung die Beeren waschen, verlesen und drei schöne Rispen für die Dekoration beiseitelegen. Die restlichen Beeren vom Stiel zupfen, mit Zucker, Sojaghurt und 50 ml Wasser pürieren und das Beerenmus durch ein feines Sieb passieren.
2. 100 ml der Sahne mit Agar-Agar und Pfeilwurzelsstärke verrühren, aufkochen und 2 Min. kochen. Die Mischung lauwarm abkühlen lassen. Die übrige Sahne steif schlagen, mit Beerencreme und der Sahne-Agar-Agar-Mischung verrühren und bis zur Verwendung kalt stellen.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Alle trockenen Teigzutaten gut vermischen. Dann Öl, Essig, Sprudelwasser und Sojaghurt zugeben und alles rasch verrühren. Kleinere Klümpchen im Teig lösen sich durch die Kohlensäure des Wassers beim Backen auf.

4. Die Böden der Formen mit Backpapier auslegen. Zwei Drittel des Teigs in die große, den Rest in die kleine Form füllen. Die Böden im Backofen (Mitte) ca. 25 Min. backen, bis an einem hineingesteckten Holzstäbchen kein Teig mehr hängen bleibt. Den kleinen Boden ggf. früher herausnehmen. Beide Böden ca. 10 Min. abkühlen lassen und aus den Formen lösen.

5. Die Schüssel mit Frischhaltefolie auskleiden. Den großen Boden noch lauwarm hineinlegen und leicht in Form drücken. Die Creme hineinfüllen, den kleinen Boden darauflegen und andrücken. Überstehende Ränder abschneiden, die Schüssel abdecken und mind. 8 Std. (oder über Nacht) in den Kühlschrank stellen.

6. Vor dem Servieren die Torte vorsichtig stürzen und die Folie abziehen. Die Torte mit Puderzucker bestäuben und mit den Johannisbeerrispen garnieren.