Rezept

Vegane Keks-Schichttorte mit Matcha

Ein Rezept von Vegane Keks-Schichttorte mit Matcha, am 24.05.2025

Zutaten

FÜR DIE KEKSE:

- **100 g** Haselnusskrokant
- **2 EL** Zucker
- **60 g** gefrorene oder kalte Margarine
- **120 g** Weizenmehl (Type 405) oder Dinkelmehl (Type 630)
- **1 Prise** Salz
- **1 TL** Pflanzenmilch

FÜR DIE MATCHA-SCHOKOLADE:

- **600 g** vegane weiße Schokolade
- **5 TL** Matcha-Teepulver (Tee- oder Asienladen)
- **2 EL** Kokosöl (Bioladen)

AUßERDEM:

- Weizen- oder Dinkelmehl zum Verarbeiten
- Backpapier für das Backblech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stücke (für 1 Kastenform à 30 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

Zubereitung

1. Für die Kekse die trockenen Zutaten vermischen. Gefrorene Margarine darüberreiben oder kalte Margarine in Flöckchen zugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts oder den Händen krümelig mischen. Nach und nach Pflanzenmilch und 1-2 TL eiskaltes Wasser zufügen, bis sich die Krümel zusammenklumpen. Alles mit den Händen schnell verkneten, den Teig zu einer Kugel formen, flach drücken und in Frischhaltefolie gewickelt 1 Std. kalt stellen.

2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den gekühlten Teig zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie oder auf wenig Mehl ca. 0,5 cm dünn ausrollen und in neun Quadrate (ca. 6 x 6 cm) schneiden.

3. Die Kekse mit Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im Backofen (Mitte) in 8-10 Min. haselnussbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

4. In der Zwischenzeit für die Matcha-Schokolade die Schokolade fein hacken und über dem Wasserbad schmelzen. Kokosöl und Matchapulver gut unterrühren.

5. Die Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen und 1/4 der Schokolade gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Die Schokolade in ca. 5 Min. im Gefrierfach fest werden lassen, dann 3 Kekse auf die Schokoschicht legen, mit einem weiteren Viertel Schokolade bedecken und wieder kühlen. Den Vorgang noch zweimal wiederholen und mit einer Schicht Schokolade abschließen. Die Kekstorte mind. 4 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.

---

6. Die Torte ca. 1 Std. vor dem Servieren Zimmertemperatur annehmen lassen, damit sie sich gut schneiden lässt.