

Rezept

# Vegane Mango-Papaya-Torte mit Kokos und Himbeeren

Ein Rezept von Vegane Mango-Papaya-Torte mit Kokos und Himbeeren, am 13.10.2024

## Zutaten

### FÜR DIE BODEN:

<b>300 g</b>	Weizenvollkornmehl (ersatzweise Dinkelvollkornmehl)	<b>2 leicht gehäufte TL</b>	Backpulver (ersatzweise Natron; 8 g)
	Salz	<b>1</b>	Vanilleschote
<b>260 ml</b>	Pflanzenmilch	<b>125 g</b>	Ahornsirup
<b>125 ml</b>	neutrales Pflanzenöl	<b>1</b>	Bio-Zitrone

### FÜR DIE FÜLLUNG GARNITUR:

<b>800 g</b>	Kokosmilch (Kokosnussgehalt mind. 40 %)	<b>1</b>	Vanilleschote
<b>2 TL</b>	Agar-Agar	<b>1/2 TL</b>	Guarkernmehl (Bioladen)
<b>1</b>	Mango (500 g)	<b>1</b>	Papaya (400 g)
	Ahornsirup (nach Belieben)	<b>300 g</b>	Himbeeren
<b>100 g</b>	Kokosraspel		

### AUSSERDEM:

<b>1</b>	Springform (Ø 26 cm)	Backpapier
	Minzeblättchen zum Garnieren (nach Belieben)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Torte (14 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

- Den Backofen auf 200° vorheizen. Für den Boden Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz vermischen. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und mit Pflanzenmilch, Ahornsirup und Öl vermischen.
- Die Zitrone heiß abwaschen, trocken tupfen und die Schale mit einem Sparschäler dünn abschälen. Die Zitrone auspressen und den Saft zur Sirup-Milch-Mischung geben. Die Mischung zum Mehl gießen und mit einem Löffel nur so lange rühren, bis ein Teig entstanden ist. Der Teig muss nicht ganz glatt sein, kleine Klümpchen lösen sich beim Backen auf.
- Eine Springform mit Backpapier auslegen, den Teig hineinfüllen und glatt streichen. Im Ofen (Mitte) 25 - 30 Min. backen, bis an einem hineingesteckten Holzstäbchen kein Teig mehr kleben bleibt. Den Boden aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

4. Inzwischen Kokosmilch, ausgekratzte Vanilleschote und Zitronenschale in einen Topf geben. Die zweite Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und mit der Schote ebenfalls zur Kokosmilch geben. Agar-Agar und Guarkernmehl einrühren, die Mischung aufkochen und ca. 5 Min. bei mittlerer Hitze köcheln. Dabei immer wieder umrühren.

---

5. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern schneiden und grob würfeln. Die Papaya halbieren, die Kerne herauskratzen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herausheben. Zitronenschale und Vanilleschoten aus der Kokosmilch entfernen, Kokosmilch, Mango und Papaya in einem Rührbecher mit dem Stabmixer fein pürieren. Nach Belieben mit Ahornsirup abschmecken.

---

6. Die Himbeeren verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. Einige schöne Beeren beiseitelegen. Den Tortenboden aus der Form lösen, umdrehen und wieder in die Form setzen. Den Boden mit der Hälfte der Kokosraspel bestreuen und am Rand entlang Himbeeren in ca. 2 cm Abstand setzen. Die restlichen Himbeeren auf dem Tortenboden verteilen. Die Kokos-Frucht-Masse da-rübergießen und die Torte in mind. 4 Std. oder über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

---

7. Kurz vor dem Servieren die Torte mit den restlichen Kokosraspeln bestreuen und mit den übrigen Himbeeren garnieren. Nach Belieben mit Minzeblättchen bestreuen. Die Torte mit einem heiß abgespülten Messer vom Rand der Form lösen und servieren.