Rezept

Vegane Maronen-Vanille-Torte

Ein Rezept von Vegane Maronen-Vanille-Torte, am 02.06.2025

Zutaten

Für den Biskuitboden:

- **180 g** Zucker
- **40 g** Sojamehl
- **1 ½ TL** Bourbon-Vanillepulver
- **2 EL** Öl
- **180 g** Mehl (Type 405)
- **30 g** Kakaopulver
- **3 TL** Backpulver
- vegane Margarine für die Form

Für die Füllung:

- **550 g** gegarte Maronen
- **70 g** vegane Bitterschokolade
- **250 ml** Pflanzensahne zum Kochen
- **2 TL** Johannisbrotkernmehl
- **250 ml** Pflanzenmilch
- **ca. 50 g** Zucker
- **2 Pck.** Vanillezucker

Für das Frosting:

- **150 g** vegane Margarine
- **150 g** Puderzucker

Außerdem

- **100 g** Aprikosenkonfitüre

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Boden der Form einfetten. Für den Biskuitboden Zucker, Mehl, Sojamehl, Kakaopulver, 1 TL Vanille- und Backpulver in eine Rührschüssel geben und vermischen. 200 ml kaltes Wasser und Öl dazugeben, alles mit den Quirlen des Handrührgeräts auf höchster Stufe in ca. 1 Min. zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in die Form füllen. Im Backofen (Mitte) ca. 30 Min. backen. Den Boden herausnehmen und abkühlen lassen, dann aus der Form lösen.

2. Für die Füllung Maronen, Pflanzenmilch, Schokolade, Zucker (nach Geschmack), Sahne und 2 Pck. Vanillezucker in einem Topf aufkochen und bei kleiner Hitze ca. 10 Min. köcheln lassen. Das Johannisbrotkernmehl unterrühren und alles mit dem Pürierstab glatt pürieren. Die Creme abkühlen lassen.

3. Den Biskuit mit einem scharfen Messers quer halbieren. Den oberen Teil auf eine Platte setzen. Den Tortenring oder den Rand der Springform um den Boden legen. Konfitüre und 2 EL kaltes Wasser glatt verrühren und den Boden damit bestreichen. Die Maronencreme daraufgeben und glatt streichen. Den zweiten Teil des Biskuits auflegen.

4. Für das Frosting Margarine, Puderzucker und ½ TL Vanillepulver mit den Quirlen des Handrührgeräts auf niedriger Stufe 2-3 Min. aufschlagen. Ein Drittel davon beiseitestellen. Den Rest mithilfe einer Palette oder eines Teigschabers auf der Torte verstreichen. Das übrige Frosting in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und 12 Tuffs auf die Torte spritzen. Die Torte über Nacht kalt stellen.