

Rezept

Vegane Pralinen-Minitorte

Ein Rezept von Vegane Pralinen-Minitorte, am 17.04.2024

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

120 g Weizenmehl (type 405) oder Dinkelmehl (Type 630)	1 gehäufter TL Kakaopulver
1 Prise Salz	1/2 TL Natron
2 EL neutrales Pflanzenöl	1 TL Apfelessig
160 ml Sprudelwasser	40 g Agavendicksaft

FÜR DIE FÜLLUNG:

300 g Haselnusskerne	20 g Kakaopulver
125 ml Agavendicksaft	150 ml Pflanzenmilch
1 leicht gehäufter TL Agar-Agar	1/2 TL Bourbonvanillepulver

AUßERDEM:

Backpapier für die Form	1 Tortenring
1 EL Kakaopulver zum Bestäuben	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stücke (1 Springform à Ø 16-18 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 170° vorheizen und den Boden der Form mit Backpapier belegen. Für den Teig die trockenen Zutaten vermischen. Öl, Agavendicksaft und Sprudelwasser zugeben und alles rasch verrühren. Kleinere Klümpchen im Teig lösen sich durch die Kohlensäure des Wassers beim Backen auf. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und im Backofen (Mitte) ca. 12 Min. backen, bis an einem hineingesteckten Holzstäbchen kein Teig mehr hängen bleibt. Den Kuchen herausnehmen und abkühlen lassen.
2. Den Backofen auf 200° heraufstellen. Für die Füllung die Nüsse auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und im Ofen (Mitte) ca. 7 Min. anrösten, bis sie braun werden, die Haut aufplatzt und sie duften. Die Nüsse herausnehmen, ca. 2 Min. etwas abkühlen lassen und noch warm im Blitzhacker oder Mixer fein mahlen. Den Kakao hinzugeben und 3-4 Min. weitermahlen, bis die Masse leicht ölig wird. Zwischendurch den Mixer immer wieder ausschalten, damit er nicht zu heiß wird. Zuletzt den Agavendicksaft hinzufügen und gut untermischen.
3. Die Pflanzenmilch mit dem Agar-Agar verquirlen, in einem Topf aufkochen und ca. 1 Min. köcheln lassen. Die Mischung ca. 3 Min. abkühlen lassen, zur Haselnusscreme geben und alles noch einmal gut pürieren. Die Füllung mit etwas Vanille abschmecken.

4. Den Tortenboden aus der Form lösen. Einen Tortenring darum aufstellen und die Haselnussmasse einfüllen. Die Torte mind. 6 Std. (oder über Nacht) im Kühlschrank fest werden lassen. Die Torte kurz vor dem Servieren mit dem Kakaopulver bestäuben.