Rezept

Vegane Schneewittchentorte

Ein Rezept von Vegane Schneewittchentorte, am 12.10.2024

Zutaten

Für den Boden

1 Glas	Schattenmorellen (185 g Abtropfgewicht)
200 g	Zucker
2 EL	Vanillezucker
Schale von 1/2	Bio-Zitrone
200 ml	ungesüßter Pflanzendrink
2 EL	Kakaopulver
400 g	Mehl
1 Prise	Salz
2 gestrichene TL	Backpulver
160 ml	Albaöl (schwedisches Rapsöl mit Buttergeschmack)
300 ml	Mineralwasser

Für die Creme

1 Pck.	Vanillepuddingpulver
515 ml	Sojadrink
2 Msp.	gemahlene Bourbon-Vanille
4 EL	Zucker
250 g	weiche vegane Margarine

Für die Glasur

70 g	gehärtetes Pflanzenfett
35 g	Kakaopulver
½ TL	gemahlene Bourbon-Vanille
4 EL	vegane Sahne
35 g	Puderzucker

Außerdem

- Springform (26 cm Durchmesser)
- Obst für die Deko
- Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Torte | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal, 22 g F, 6 g EW, 51 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 190° vorheizen. Die Schattenmorellen in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen, den Rand fetten.

2. Für den Boden Mehl, Zucker, Salz, Vanillezucker, Backpulver und Zitronenschale mischen. Öl, Pflanzendrink und Mineralwasser separat mischen, dann zu den trockenen Zutaten geben. Mit einem Schneebesen vorsichtig rühren, bis die trockenen Zutaten gut in die flüssigen eingearbeitet sind - nicht zu lange rühren, sonst geht der Teig später nicht richtig auf!

3. Zwei Drittel des Teiges in die Form füllen. Den übrigen Teig mit dem Kakaopulver mischen und vorsichtig auf dem hellen Teig verstreichen. Die Schattenmorellen auf dem Teig verteilen. Den Kuchen im Backofen (Mitte) 35 Min. backen.

4. Währenddessen für die Creme aus dem Vanillepuddingpulver, dem Zucker und 500 ml Pflanzendrink nach Packungsanweisung einen Pudding kochen. Den Pudding auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, dabei öfter umrühren, damit sich keine Haut bildet.

5. Den Boden aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und auf eine Tortenplatte legen. Einen Tortenring um den Boden aufstellen.

6. Die weiche Margarine mit der Bourbon-Vanille 1 Min. mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig schlagen, dann esslöffelweise den abgekühlten Pudding zugeben und zu einer glatten Creme rühren. Zum Schluss esslöffelweise den übrigen Pflanzendrink (15 ml) unterrühren. Die Creme auf dem Boden verteilen und 30 Min. kalt stellen.

7. In der Zwischenzeit für die Glasur das Pflanzenfett in einem kleinen Topf vorsichtig schmelzen, dabei nicht zu stark erhitzen. Vom Herd ziehen und die Sahne einrühren. Kakao, Puderzucker und Bourbon-Vanille mischen und das flüssige Fett-Sahne-Gemisch unter Rühren hinzufügen. Lauwarm abkühlen lassen und auf die Vanillecreme gießen. Durch vorsichtiges Schwenken der Torte die Glasur gleichmäßig auf der Creme verteilen.

8. Die Torte zurück in den Kühlschrank stellen und mindestens 1 Std. kühlen. Nach 20-30 Min. mit den Früchten dekorieren. Den Kuchen erst anschneiden, wenn die Glasur vollständig fest geworden ist.