

Rezept

Vegane Schoko-Heidelbeer-Minitorte

Ein Rezept von Vegane Schoko-Heidelbeer-Minitorte, am 25.03.2023

Zutaten

FÜR DIE FÜLLUNG UND DEKORATION:

- | | |
|---|---|
| 175 g Ganache (Schokocreame, halbe Menge; siehe Rezept-Tipp) | 50 g Heidelbeerkonfitüre |
| 3 EL Puderzucker | 250 g zimmerwarmes farbiges Rollfondant (z. B. dinkelgrün und violett) |
| | 1 Msp. Johannisbrotkernmehl |

FÜR DEN TEIG:

- | | |
|------------------------------------|----------------------------------|
| 300 g Dinkelmehl (Type 630) | 80 g Zucker |
| 40 g Kakaopulver | 2 TL Backpulver |
| 1 Prise Salz | 200 ml Heidelbeersaft |
| 50 ml neutrales Pflanzenöl | 80 g ungesüßter Sojaghurt |
| 150 ml Sprudelwasser | |

AUßERDEM:

- | | |
|---|---|
| neutrales Pflanzenöl für die Form und zum Verarbeiten | 1 Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle |
|---|---|

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stücke (1 Springform à Ø 18 cm) | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

Zubereitung

1. Die Ganache (siehe unten) vorbereiten und 1 Std. kalt stellen.

2. Den Backofen auf 180° vorheizen und die Form fetten. Für den Teig alle trockenen Zutaten mischen. Heidelbeersaft, Öl, Sojaghurt und Sprudelwasser zugeben und alles mit einem Rührlöffel oder den Quirlen des Handrührgeräts rasch zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in die Form füllen und im Backofen (Mitte) 50-55 Min. backen, bis an einem hineingesteckten Holzstäbchen kein Teig mehr kleben bleibt. Den Kuchen auskühlen lassen, aus der Form lösen und nach Belieben die Oberfläche mit einem Messer begradigen.

3. Den Kuchen waagrecht halbieren. Einen Boden mit der Heidelbeerkonfitüre bestreichen und den zweiten auflegen. Die Torte mit der Ganache umhüllen und die Oberfläche glatt streichen. Die Torte ca. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

4. Den Fondant kurz kneten und zu einer Kugel formen. Eine Arbeitsfläche (bzw. Silikonmatte) und das Nudelholz leicht einölen und den Fondant auf 28 cm Ø ausrollen. Die Torte damit überziehen, die Fondantkanten dabei gerade nach unten streichen und die überstehenden Reste rundherum abschneiden.
-
5. Für die Dekoration Puderzucker und Johannisbrotkernmehl mit 2-3 TL Wasser glatt rühren. Mithilfe eines Spritzbeutels mit kleiner Lochtülle florale Ranken auf die Torte spritzen, mind. 20 Min. trocknen lassen und die Torte bis zum Anschneiden kühl stehen lassen. Nach dem Anschneiden in den Kühlschrank stellen.