

Rezept

Vegane bunte Stachelbeertorte

Ein Rezept von Vegane bunte Stachelbeertorte, am 20.04.2024

Zutaten

Für die Kokoscreme

- 800 ml** Kokosmilch (mind. 60 % Kokosnussanteil)
- 1 EL** Agavendicksaft
- 1-2 EL** Pflanzenmilch (bei Bedarf)

Für den Teig

- 400 g** Dinkelmehl (Type 630)
- 2 TL** Natron
- 1 Prise** Salz
- 1/2 TL** rote Lebensmittelfarbe (Paste)
- 1 EL** Apfel- oder Weißweinessig
- 200 g** Puderzucker
- 1 TL** Bourbonvanillezucker
- 180 g** ungesüßter Sojaghurt
- 120 ml** neutrales Pflanzenöl
- 280 ml** Sprudelwasser

Für die Füllung

- 1 Glas** grüne Stachelbeeren (Abtropfgewicht 360 g)
- 1/2 TL** Pfeilwurzelsstärke
- 1/2 TL** Bourbonvanillepulver
- 1/2 TL** Agar-Agar
- 2 EL** Agavendicksaft

Außerdem

- Backpapier für die Form
- 1** Tortenring
- 2 EL** bunte Zuckerperlen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stücke (1 Springform à Ø 26 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

Zubereitung

- Für die Kokoscreme am Vortag die Kokosmilchdose in den Kühlschrank stellen, damit sich das Kokosmus vom -wasser trennt und schön fest wird.
- Am Backtag die Kokosmilchdose öffnen, das feste Kokosmus an der Oberfläche abheben und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Das flüssige Kokosmus erneut 2 Std. kalt stellen. (Den Rest der Kokosmilch aus der Dose anderweitig verwenden.)

3. Inzwischen den Backofen auf 180° vorheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Für den Teig alle trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen. Den Sojajoghurt mit der Lebensmittelfarbe verrühren, zusammen mit Öl, Essig und Sprudel zur Mehlmischung geben und alles kurz zu einem Teig vermischen. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen.

4. Den Kuchen im Backofen (Mitte) 30-35 Min. backen, bis an einem hineingesteckten Holzstäbchen kein Teig mehr kleben bleibt. Den Kuchen herausnehmen, auskühlen lassen und mit einem Faden oder scharfen Messer horizontal halbieren. Den unteren Boden in einen Tortenring setzen.

5. Die Stachelbeeren durch ein Sieb abgießen, dabei die Flüssigkeit auffangen. 100 ml davon abmessen, mit Agar-Agar, Pfeilwurzelstärke, Agavendicksaft und Vanille verrühren, aufkochen und ca. 2 Min. bei schwacher Hitze köcheln lassen. Die Mischung lauwarm abkühlen lassen und die Stachelbeeren einrühren. Alles auf dem Tortenboden verteilen und den zweiten Boden darauflegen.

6. Das gekühlte Kokosmus mit den Quirlen des Handrührgeräts auf mittlerer Stufe kurz aufschlagen. Falls die Masse flockt, ein wenig Pflanzenmilch hinzufügen und alles nochmals kurz aufschlagen. Die Kokoscreme mit Agavendicksaft abschmecken und auf der Oberfläche der Torte verstreichen. Kurz vor dem Servieren die Zuckerperlen daraufstreuen.