

## Rezept

# Veganer California Dreaming

Ein Rezept von Veganer California Dreaming, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>180 g</b> Zucker	<b>175 g</b> Weizenmehl (Type 405)
<b>40 g</b> Sojamehl (siehe Tipp)	<b>3 TL</b> Backpulver
<b>2 Msp.</b> Bourbon-Vanillepulver	<b>3 EL</b> neutrales Pflanzenöl
<b>700 g</b> feste Pfirsiche	<b>100 g</b> Macadamianusskerne
<b>4 EL</b> Zucker	<b>100 ml</b> Orangensaft
<b>2 TL</b> Agar-Agar	<b>1/2</b> Bio-Zitrone
<b>300 g</b> Seidentofu	<b>125 g</b> Zucker (nach Belieben mehr)
<b>1 gestrichener TL</b> Bourbon-Vanillepulver	<b>4 gestrichene TL</b> Agar-Agar
<b>600 ml</b> kalte aufgeschlagene Pflanzensahne (siehe Tipp)	<b>4 Pck.</b> Sahnefestiger (falls nötig; Packungshinweise der Sahne beachten)
Springform (26 cm Ø)	vegane Margarine für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 12 Stücke (1 Kuchen) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen (Umluft auf 160° vorheizen). Für den Boden Zucker, Weizen- und Sojamehl, Backpulver und Vanillepulver in einer Schüssel gut vermischen. 200 ml Wasser und das Öl zugeben und alles 1 Min. mit den Quirlen des Handrührgeräts auf höchster Stufe aufschlagen. Den Boden der Springform einfetten und den Teig hineingeben. Den Kuchen im heißen Ofen (Mitte) 30-35 Min. backen. Wenn an einem hineingesteckten Holzstäbchen kein Teig mehr kleben bleibt, ist der Boden fertig.
2. Inzwischen einen der Pfirsiche für die Füllung zur Garnitur beiseitelegen. Die übrigen Pfirsiche mit einem Sparschäler schälen, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch klein würfeln. Die Macadamianüsse grob hacken und mit dem Zucker und 2 EL Wasser in einem weiten Topf bei mittlerer Hitze erhitzen, bis der Zucker schmilzt und goldgelb wird. Den Topf immer wieder schwenken, damit der Zucker gleichmäßig karamellisiert. Den Orangensaft mit dem Agar-Agar verrühren, mit den Pfirsichen zugeben und aufkochen. Alles 2 Min. bei kleiner Hitze köcheln, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
3. Den fertigen Biskuitboden auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und waagrecht in zwei Böden teilen. Einen Boden in die Form geben, zwei Drittel der Pfirsichmischung darauf verteilen, dabei 3 cm Rand lassen.
4. Für die Creme die Zitronenhälfte heiß abwaschen, trocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. In einer Schüssel Seidentofu mit Zitronenschale und -saft, Zucker, Vanillepulver und Agar-Agar mit dem Pürierstab glatt mixen. Die Mischung in einem Topf aufkochen und ca. 2 Min. unter Rühren bei kleiner Hitze köcheln lassen. Die Creme lauwarm abkühlen lassen. Die Sahne aufschlagen (nach Belieben mit Sahnefestiger) und vorsichtig unter die abgekühlte Creme heben.

5. Die Hälfte der Creme auf den Pfirsichen bis zum Rand verteilen. Den zweiten Boden auflegen, den Rest der Pfirsiche wieder mittig darauf verteilen und mit der restlichen Creme abschließen. Nach Belieben auch den Tortenrand mit der Creme bestreichen. Die Oberfläche glätten. Restlichen Pfirsich schälen, ohne Stein in Spalten schneiden und die Torte damit garnieren. Die Form mindestens 3 Std., besser über Nacht kaltstellen.