

Vegane Erdbeertorte

12 Stücke



aufwändig



bis zu 360 Min.



Zutaten:

Biskuit-Teig:

240 g Mandeldrink
60 ml Rapsöl
110 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
1 Stk. Dr. Oetker Bio Bourbon
Vanilleschote, ausgekratzt
220 g UrDinkelmehl
8 g Dr. Oetker Backpulver
50 g Mandeln, geschält, gemahlen

Füllung:

140 g Erdbeeren (vorbereitet
gewogen)
1 halbe Zitronen, Saft davon
3 Beutel Dr. Oetker Veganes
Geliermittel
500 g Seidentofu
300 g Kokosmilch, kalt
100 g Puderzucker

Fruchtgelée:

250 g Erdbeeren (vorbereitet
gewogen)
15 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Veganes
Geliermittel

Dekoration:

Pistazien, gehackt

1 Vorbereiten:

Einen Tortenring (Ø 24 cm) mit einer Höhe von ca. 5 cm mit Backpapier auskleiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen.

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

2 Biskuit-Teig:

Mandelmilch, Rapsöl, Zucker, Finesse und Mark einer Vanilleschote in ein hohes Gefäss (Messbecher) geben. Alles zusammen mit dem Pürierstab mixen.

Mehl mit dem Backpulver in eine grosse Schüssel sieben. Danach die Mandeln dazugeben und alles gut vermischen.

Die Milch-Öl-Mischung zum Mehl geben alles zusammen mit einem Teigschaber gut vermischen. Dabei solange mischen bis eine glatte Masse entsteht.

Die Masse in den vorbereiteten Tortenring füllen und gleichmässig verstreichen. Im vorgeheizten Backofen während 15-20 Min. backen.

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 15 - 20 Minuten

Anschliessend den warmen Biskuitboden auf das mit Backpapier belegte heisse Blech stürzen, das nun obere Backpapier entfernen und gut auskühlen lassen.

Tipp: Durch das Stürzen bekommst Du einen perfekt geraden Tortenboden. Dieses Biskuit lässt sich ausgezeichnet auch schon am Vorabend vorbereiten oder tiefkühlen.

Nach dem Auskühlen den Biskuitboden aus dem Rahmen lösen, in Lagen von 2 cm schneiden.

- 3 Den oberen Teil des Biskuits zurück auf das mit Backpapier belegte Blech legen und bei 80 Grad für 2-3 Std. im Backofen trocknen lassen.

Ober-/Unterhitze 80 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: 120 - 180 Minuten

4 Füllung:

Einen Tortenring mit 24 cm Durchmesser wie zuvor beim Biskuit mit Backpapier einkleiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen. Den Tortenring mit Randfolie auskleiden und den unteren Biskuitboden in den vorbereiteten Tortenring legen.

In der Zwischenzeit das Seidentofu in eine Schüssel geben und mit dem Pürierstab gut pürieren.

Kokosmilch in die Küchenmaschine geben und mit dem Puderzucker und dem pürierten Seidentofu aufschlagen. Anschliessend die aufgekochten Erdbeeren nach und nach zum Seidentofu geben und während dessen leicht weiter rühren bis die Masse schön cremig ist und dann sofort auf den vorbereiteten Biskuitboden im Tortenring verteilen. Das Backblech mit der Torte leicht auf die Arbeitsfläche klopfen. Dadurch werden allfällige Hohlräume aufgefüllt und eine glatte Tortenoberfläche entsteht.

Danach die Torte für 2-3 Std. in den Kühlschrank oder 1 Std. in den Tiefkühler stellen.

- 5 Erdbeeren waschen, rüsten und in ein hohes Gefäss (Messbecher) geben. Das Ganze mit dem Pürierstab gut pürieren.
Anschliessend die pürierten Erdbeeren, den Zitronensaft und das vegane Geliermittel in einen Kochtopf geben und alles zusammen mit einem Handschneebeesen gut vermischen. Danach das Ganze auf dem Herd für 1-2 Min. aufkochen lassen.

6 Fruchtgelée:

Erdbeeren waschen, rüsten und mit dem Zucker zusammen in ein hohes Gefäss (Messbecher) geben und mit dem Pürierstab gut pürieren.
Anschliessend die Erdbeeren durch ein Sieb in einen Kochtopf geben. Dann nochmals veganes Geliermittel dazugeben und alles gut vermischen. Die Erdbeermasse im Kochtopf auf dem Herd unter ständigem Rühren für 1-2 Min. aufkochen lassen.

Die Erdbeermasse in eine grössere Schüssel leeren, nochmals gut durch rühren und etwa 5 Min. auskühlen lassen. Anschliessend diese Erdbeermasse direkt auf die gekühlte oder gefrorene Torte giessen und sofort mit einer Teigkarte gleichmässig verteilen.

Tipp: das muss relativ schnell gehen, da die Masse sehr schnell anzieht. Danach das Tortenblech nochmals leicht auf die Arbeitsfläche klopfen und im Anschluss die Torte zurück in den Kühlschrank geben.

- 7 Nach etwa 1 Std. die Torte aus dem Kühlschrank nehmen, Ring und Tortenstreifen entfernen und die Torte auf eine Tortenplatte stellen. Falls nötig die „Schnäuze“ des Fruchtspiegels an den Kanten vorsichtig mit einem Messer entfernen.

- 8 Den zweiten Biskuitboden aus dem Backofen nehmen und in einem Cutter gut durchmischen, so dass feine Biskuitbrösel entstehen. Danach diese Biskuitbrösel mit einer Teigkarte rings um den Tortenrand drücken. **Tipp:** sollten die Brösel zu wenig kleben, kannst Du den Tortenrand zuerst mit etwas Erdbeermarmelade einstreichen und erst dann die Brösel darauf geben.

9 Dekoration:

Zum Schluss noch ein paar gehackte Pistazien auf die Torte streuen und mit ein paar aufgeschnittenen Erdbeeren dekorieren.