


Vegane Rahmtorte

etwa 8 - 10 Stücke

 gelingt leicht bis zu 20 Min.**Zutaten:****Springform (Ø 22 cm):****Zutaten:**

2 Beutel Dr. Oetker Veganes Gelliermittel
150 ml Wasser
250 ml Soja Schlagrahm
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter
150 g Soja Mousse
40 g Zucker
80 g Heidelbeeren
80 g Himbeeren
250 g Granatapfelkerne

Garnitur:

etwa 20 g Heidelbeeren
20 g Himbeeren
50 g Physalis

1 Vorbereiten:

Eine Springform (Ø 22 cm) bereitstellen.

2 Zubereiten:

Das vegane Gelliermittel mit Wasser verrühren und aufkochen. Vom Herd nehmen und etwas erkalten lassen. Soja Schlagrahm in eine Schüssel geben Vanillezucker dazugeben und mit dem Mixer verrühren. Rahmhalter dazugeben und steifschlagen. Soja Mousse, Zucker und Gelatine dazugeben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Heidelbeeren halbieren und zusamen mit den Himbeeren dazugeben und nochmals mischen.

2/3 Granatapfelkerne (Als Boden) in der vorbereiteten Springform verteilen, den Rest unter die Crème geben. Crème auf die Granatapfelkerne verteilen und schön glatt streichen. Die Torte ca. 30 Minuten kühl stellen.

3 Garnitur:

Vor dem Servieren die Torte beliebig mit den Früchten ausdekorieren.