

Vegane Schicht-Törtchen

7 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Masse:

100 g Dinkelvollkornmehl Typ 630
50 g Haselnüsse, gemahlen
50 g Kakaopulver
1 ½ TL Dr. Oetker Backpulver
1 TL Zimt, gemahlen
1 Prise Salz
120 ml Haferdrink
80 g Ahornsirup
70 g Kokosöl
100 g Apfelmus (ungesüsst)

Schoko-Crème:

200 g Zartbitterschokolade (72%
extra dunkel)
200 g Seidentofu

Dekoration:

100 g Himbeeren
Zitronenmelisseblätter

1 Vorbereiten:

Backblech (30 x 35 cm) mit Backpapier belegen.
Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

2 Masse:

Dinkelmehl, Haselnüsse, Kakao, Zimt und Salz in eine Rührschüssel geben und vermischen. In einer zweiten Schüssel Hafermilch, Ahornsirup, Kokosöl und Apfelmus verrühren. Die flüssigen Zutaten zu den trockenen Zutaten geben und mit dem Kochlöffel verrühren.

Die Masse auf dem Backblech glatt streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Backofens schieben.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 15 Minuten

3 Schoko-Creme:

Schokolade im Wasserbad auflösen und mit Seidentofu so lange mit einem Stabmixer mixen, bis die Konsistenz cremig ist.

- 4** Aus dem erkalteten Kuchenboden mit einem runden Ausstecher Scheiben ausstechen (für jeden Mini-Kuchen 2 Stk.). Die Crème in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und kleine Punkte auf die unteren Kuchenböden spritzen. Je einen Kuchenoberteil darauflegen und wieder Punkte aufspritzen.

5 Dekorieren:

Die Kuchen mit Himbeeren und Zitronemelisse beliebig dekorieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Kuchenreste kann man z.B. für Cake Pops verwenden. Hier die Kuchenreste zerbröseln und mit dem Rest der Crème vermischen, zu kugeln formen und kalt stellen. Einen Stiel hineinstecken, in Schokolade tauchen und beliebig dekorieren.