



Vegane Erdbeertorte

☆☆☆☆☆
BISHER KEINE BEWERTUNGEN

Rezept von Stina Spiegelberg (aus der "Baking Masterclass")



PORTIONEN

1



ZUBEREITUNGSZEIT

1 Std.



BACKZEIT












30 Min.

Küchenutensilien









 Springform 26-30 cm

Zutaten

Für den Vollkorn-Biskuit

-  200 g **Dinkelvollkornmehl**
-  90 g **Rohrzucker**
-  ½ Packung **Backpulver**
-  1 Msp. **Vanille** gemahlen
-  1 Prise **Salz**
-  40 g **Pflanzenöl** (Brat- und Backöl)
-  120 g **Sojajoghurt**
-  100 ml **Orangensaft**
-  100 ml **Wasser** kalt
-  2 EL **Zitronensaft**
-  etwas **Öl** für die Backform

Für die Vanillecreme:

-  20 g **Speisestärke**
-  1 EL **Rohrzucker**
-  250 ml **Hafercuisine**
-  1 Msp. **Safran oder Kurkuma** (optional)1
-  1 EL **Sojajoghurt**
-  1 Msp. **Vanille** gemahlen
-  ca. 300 g **Erdbeeren**
-  **Läuterzucker** (optional)

Zubereitung

- 1 Den Backofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.
- 2 In einer Rührschüssel **Mehl, Zucker, Backpulver, Vanille** und **Salz** mischen. **Pflanzenöl, Joghurt, Orangensaft, Wasser** und **Zitronensaft** zugeben und mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig rühren. Der Teig dickt noch etwas an, da das Vollkornmehl leicht aufquillt.
200 g Dinkelvollkornmehl 90 g Rohrzucker ½ Packung Backpulver 1 Msp. Vanille
1 Prise Salz 40 g Pflanzenöl 120 g Sojajoghurt 100 ml Orangensaft 100 ml Wasser
2 EL Zitronensaft
- 3 Die Obstkuchenform oder Tarteform mit **Öl** auspinseln und den Teig hineingeben. Mehrmals auf die Arbeitsfläche klopfen, damit Luftblasen entweichen. 25 bis 30 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen. Das Biskuit vorsichtig aus der Form stürzen
etwas Öl für die Backform

Für die Creme

- 1 In einem Schälchen **Stärke** und **Zucker** mischen. Ein paar Esslöffel **Pflanzensahne** zugeben und glattrühren. Die verbleibende Sahne aufkochen, dann die Mischung aus **Stärke** und **Sahne** einrühren und den **Safran** optional hineingeben, abermals aufkochen und dann vom Herd nehmen. Den **Joghurt** und die **Vanille** einrühren und die Creme nun löffelweise auf den Biskuitboden geben, bis einen Zentimeter vor den Rand glattstreichen.
20 g Speisestärke 1 EL Rohrzucker 250 ml Hafercuisine 1 Msp. Safran oder Kurkuma
1 EL Sojajoghurt 1 Msp. Vanille
- 2 Die **Erdbeeren** waschen und trocken tupfen. Halbieren und dekorativ auf der Torte anrichten.
ca. 300 g Erdbeeren Läuterzucker

Notizen

Tipps:

Damit die Obsttorte lange frisch aussieht, glasiere sie mit Läuterzucker.

Wenn man die Erdbeertorte einige Tage vorher vorbereiten möchte, kann man den Tortenboden nach dem Backen einfrieren. Die Creme lässt sich auch am Vorabend zubereiten und in einer luftdicht verschlossenen Box im Kühlschrank aufbewahren. So kann die Torte frisch zusammengesetzt werden und wird in Windeseile zum sommerlichen Hingucker.

Wer keine Hafersahne hat für die Vanillecreme, kann auch eine Hafermilch verwenden und bei dem Abkühlen 1 EL Margarine noch unterheben.