

Muttertags-Rezept: Schwarzwälder Kirschtorte

VON VEGAN WORLD 6. MAI 2022



Foto: Maximilian Probst

Schenke ein wenig Liebe zum Muttertag...

Schwarzwälder Kirschtorte



🍴 Portionen

Personen

ZUTATEN

Für den Kuchen:

- 400 ml Kokosnussmilch
- 190 g Kirschen
- 165 g Kokosblütenzucker
- 125 g Buchweizenmehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 70 g Kakaopulver
- 25 g Kakaonibs
- 15 g Mohnsamen
- 2 sehr reife Bananen
- 4 TL Backpulver
- 1/4 TL Vanillepulver

Füllen:

- 100 ml Kokosnussmilch
- 1 EL Kakaopulver
- 1 EL Ahornsirup
- 1 EL Chiasamen

Topping:

- 150 ml Dr. Oetker Creme Vega
- 2 sehr reife Bananen
- 2 EL Chiasamen
- 2 EL Kirschwasser



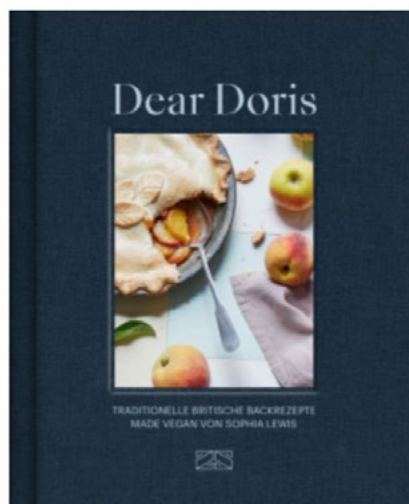
ANLEITUNGEN

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
2. Die Kokosmilch in einen Standmixer geben und 4–5 Minuten auf niedriger Stufe verquirlen. Die Bananen pürieren und in den letzten 2 Minuten des Mixvorgangs zur Kokosmilch geben, damit eine glatte und cremige Paste entsteht.
3. Alle anderen Zutaten in einer Rührschüssel vermischen und dann unter die Kokosnuss- und Bananencreme rühren. 5 Minuten lang gut mischen, bis die Masse vollständig vermischt und glatt ist.
4. Wenn er fertig ist, füge die abgeseihten Kirschen hinzu. Kaufe sie in einem Glas mit Wasser ohne Zuckerzusatz. Bewahre das Kirschwasser auf, da du es später noch brauchen wirst. Hebe die Kirschen vorsichtig unter die Mischung, damit sie ganz bleiben.

5. Die Kuchenmischung in drei Formen mit einem Durchmesser von 15 cm füllen und flach drücken. Die Form für 40–45 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben.
6. Während der Brownie backt, die Schokoladencreme zubereiten. Alle Zutaten zusammen in ein Glas geben und gut verrühren, zum Steifwerden in den Kühlschrank stellen.
7. Bereite auch den Belag vor, da dieser im Kühlschrank abkühlen und fest werden muss. Zunächst die Banane und die Sahne zusammen mit der Vega-Sahne pürieren, die Chiasamen und das Kirschwasser hinzugeben, die dem Ganzen einen Hauch von Rosa verleihen, was man aber auch weglassen kann.
8. Nachdem die Kuchen 40 Minuten lang gebacken wurden, verwende ein Cocktailstäbchen, um zu prüfen, ob der Kuchen fertig ist. Stecke das Cocktailstäbchen in die Mitte des Kuchens und wenn es sauber herauskommt, ist der Kuchen fertig. Mache dir keine Sorgen, wenn kleine Kuchenstücke auf dem Cocktailstäbchen zurückbleiben, das ist in Ordnung. Wir möchten ja, dass der Kuchen feucht und klebrig ist. Sollte das Stäbchen noch vollständig mit der Mischung bedeckt sein, weitere 5-10 Minuten backen und weiter mit der Cocktailstäbchen-Technik kontrollieren.
9. Sobald die Sahnetorten auf Raumtemperatur abgekühlt sind, werden sie mit den beiden inneren Schichten belegt und gut 1 cm dick mit der Schokoladencreme bestrichen. Zum Schluss sollte die Oberseite der Torte mit Kirschsahne bedeckt werden. Für ein wenig mehr TaDa!!!! kann man essbare Rosenblütenblätter auf die Oberseite streuen.

REZEPT HINWEISE

Dieses Rezept stammt aus:



Sophia Lewis
„Dear Doris“
ZS Verlag, 220 Seiten, 29,00 €