



Zum Muttertag hat Sophia Lewis von "Dear Doris" die Schwarzwälder Kirschtorte – die Lieblingstorte ihrer Mutter – in eine vegane Variation umgewandelt. Das Ergebnis sieht nicht nur gut aus, sondern schmeckt auch noch himmlisch.

Sophia Lewis: "Ich wuchs im selben Haus wie meine Großeltern auf. Um meiner Großmutter Doris zu gefallen, musste ich jeden Sonntagmorgen um 10.30 Uhr aufstehen und schick angezogen sein, um in den Gottesdienst und die Sonntagsschule zu gehen. Am Muttertag bastelten wir in der Sonntagsschule Blumengestecke und lasen eine moralische Geschichte aus der Bibel. Danach würden wir unseren Müttern das Gesteck geben und "den Abwasch machen", wie die Lehrerin sagte, was eine schöne Sache an diesem besonderen Sonntag wäre. Was gibt es Schöneres, als etwas Selbstgemachtes zu verschenken, sei es ein Kuchen, ein Blumenarrangement, Essiggurken oder Marmelade.... Und nicht zu vergessen der Abwasch! Meine Mutter liebt Schwarzwälder Kirschtorte und deshalb ist dieses Rezept ihr gewidmet."



Rezept für 6-8 Personen

Zutaten

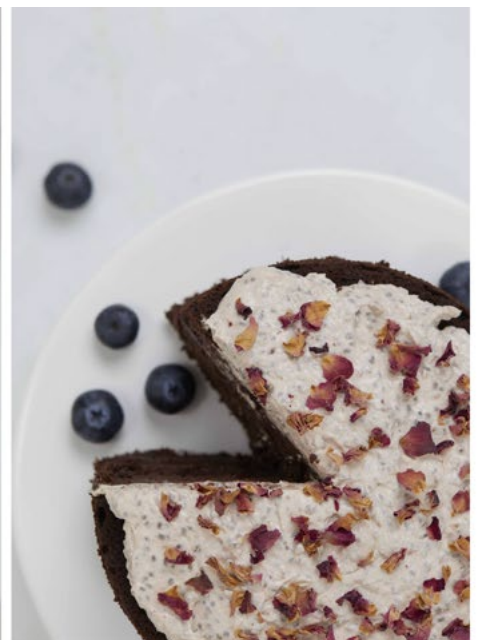
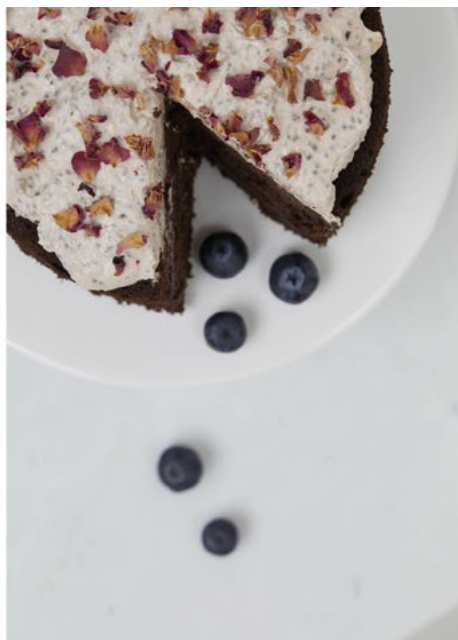
- 400 ml Kokosnussmilch
- 2 sehr reife Bananen
- 70 g Kakaopulver
- 125 g Buchweizenmehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 165 g Kokosblütenzucker
- 4 Teelöffel Backpulver
- ¼ Teelöffel Vanillepulver
- 15 g Mohnsamen
- 25 g Kakaonibs
- 190 g Kirschen

Für die Schoko-Füllung

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

Topping

- 2 sehr reife Bananen
- 150ml Dr. Oetker Vega Creme oder andere vegane Alternative zu Crème fraîche
- 2 Esslöffel Chiasamen
- 2 Esslöffel Kirschwasser





Fotos: Maximilian Probst

Zubereitung

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, die abgeseihten Kirschen hinzufügen. Am besten aus dem Glas mit Wasser ohne Zuckerzusatz. Das Kirschwasser aufbewahren, da du es später noch brauchen wirst. Die Kirschen vorsichtig unter die Mischung heben, damit sie ganz bleiben.
5. Den Teig in zwei Formen mit einem Durchmesser von 15 cm füllen und glattstreichen. Die Form für 40-45 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben.

6. Während der Kuchen backt, die Schokoladencremefüllung zubereiten. Alle Zutaten zusammen in ein Glas geben und gut verrühren, zum Steifwerden in den Kühlschrank stellen.
7. Den Belag schon vorbereiten, denn dieser muss im Kühlschrank abkühlen und fest werden. Zunächst die Banane und die Sahne zusammen mit der Vega-Sahne pürieren, die Chiasamen und das Kirschwasser hinzugeben, das einen Hauch von Rosa verleiht, das man aber auch weglassen kann.
8. Nachdem die Kuchen 40 Minuten lang gebacken wurden, mit einem Cocktailstäbchen prüfen, ob der Kuchen fertig ist. Das Cocktailstäbchen in die Mitte des Kuchens stecken und wenn es sauber herauskommt, ist der Kuchen fertig. Wenn kleine Kuchenstücke auf dem Cocktailstäbchen zurückbleiben, ist das 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. Beide Kuchen aus der Backform nehmen und etwa 30 Minuten lang auf einem Kühlblech abkühlen lassen.
10. Sobald die Kuchen auf Zimmertemperatur abgekühlt sind, die Oberseite eines Kuchens gut 1 cm dick mit der Schokoladencreme bestreichen und dann den anderen Kuchen auf die Creme legen, so dass ein Sandwich entsteht.
11. Zum Schluss wird die Torte mit Kirschsahne bestrichen. Für ein wenig mehr TaDa!!!!!! kannst du essbare Rosenblütenblätter auf die Torte streuen.

Über Sophia Lewis von Dear Doris



@Gaby Schütze

2020 begann die Designerin, die traditionellen Backrezepte ihrer Großmutter Doris für Kuchen, Pudding und Brot zu modernisieren. Gemeinsam mit ihrer Tochter Gwenifer verlieh sie walisischen Klassikern ein veganes, zucker- und teils getreidefreies Update. Für Sophia sind ihre veganen Rezepte eine Herzensangelegenheit, mit dem ehrlichen Wunsch, wertvolle Alternativen zu bieten, die das Backen zelebrieren und gleichzeitig unseren ökologischen Fußabdruck reduzieren. Mehr zu Dear Doris unter www.deardoris.de

7. MAI 2022

VEGAN



Nicoletta Wagenstetter