

## Sonntagskuchen

Stina Spiegelberg

Freitag, den 22.05.2020

Erdbeertorte

Für ca. 12 Stück

### Zutaten:

#### Für den Biskuit:

400 g Weizenmehl (Type 405)  
240 g Zucker  
2 EL Speisestärke  
1 Pck. Backpulver  
1 Msp. Vanille, gemahlen  
¼ TL Salz  
200 ml Haferdrink oder anderen Pflanzendrink  
200 ml kohlenstoffhaltiges Mineralwasser  
180 ml Pflanzenöl  
2 EL Apfelessig

#### Für die Erdbeer-Füllung:

300 g Erdbeeren  
2 EL Speisestärke  
2 EL Zucker

#### Für die Creme:

400 g vegane aufschlagbare Sahne  
1 Pck. Sahnesteif  
80 g Zucker  
2 Pck. Vanillezucker  
1 TL Erdbeerpulver

#### Für die Dekor-Creme:

150 g veganer Frischkäse  
75 g Pflanzenmargarine, weich  
4 EL Puderzucker  
250 g kleine Erdbeeren  
etwas Agavendicksaft

### Zubereitung:

1. Für die Erdbeertorte den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze oder 160°C Umluft vorheizen. Eine Springform (Ø 24cm) einfetten.
2. In einer Rührschüssel Weizenmehl, Zucker, Speisestärke, Backpulver, gemahlene Vanille und Salz mischen. Haferdrink, kohlenstoffhaltiges Wasser, Pflanzenöl und Apfelessig zugeben und mit dem Schneebesen von Hand rasch zu einem homogenen Teig verarbeiten. Den Teig in die vorbereitete Springform geben. Ungefähr 50 Minuten backen, Stäbchenprobe machen und vollständig (am besten über Nacht) auskühlen lassen. Dann in zwei Böden schneiden.
3. Für die Erdbeer-Füllung Erdbeeren klein schneiden, mit Speisestärke und Zucker mischen und in einem kleinen Topf zum Kochen bringen bis die Mischung andickt. Die angedickte Mischung kurz beiseitestellen und etwas abkühlen lassen. Die noch warme Erdbeer-Füllung bis 2cm vor den Rand auf den unteren Biskuitboden streichen.
4. Für die Creme Sahne (je nach Packungsanleitung über Nacht gekühlt) aufschlagen. Sahnesteif, Zucker und Vanillezucker einschlagen und behutsam das Erdbeerpulver bis zur gewünschten Färbung einrühren. Die Mischung in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und einmal um die Erdbeer-Füllung auf den unteren Boden spritzen. Dann das obere Biskuit daraufsetzen. Die Torte rundherum mit der restlichen Creme bestreichen und kalt stellen.





5. Für die Dekor-Creme Frischkäse mit weicher Pflanzenmargarine und Puderzucker mischen. Mindestens 30 Minuten kaltstellen. Die Dekor-Creme dann mit einem Spritzbeutel und Sterntülle auf die Torte spritzen. Mit halbierten kleinen Erdbeeren verzieren und die Erdbeeren mit Agavendicksaft abglänzen.

Pro Stück: Kcal: 574, KJ: 2411, E: 6 g, F: 32 g, KH: 64g;