



## Sonntagskuchen

Stina Spiegelberg

Freitag, 09.07.2021

Himbeer-Stracciatella-Torte

Für 12 Stück

### Zutaten:

#### Für den Biskuit:

250 g Weizenmehl (Type 550)  
150 g Zucker  
2 EL Speisestärke  
2 TL Backpulver  
1 Msp. Vanille, gemahlen  
1 Prise Salz  
100 g Pflanzenöl  
120 ml Haferdrink  
120 ml Wasser  
1 EL Apfelessig

#### Für die Creme:

200 ml Haferdrink  
1 gehäufter TL Aga- Agar  
120 g Zucker  
400 g vegane Sahne  
200 g veganer Frischkäse  
150 g Schokoraspeln

#### Für die Garnitur:

1 Pck. Tortenguss, rot  
250 ml Wasser  
1 EL Zucker  
500 g Himbeeren

#### Für die Dekoration:

Heidelbeeren

#### Außerdem:

1 Springform (Ø 24 cm)  
vegane Margarine für die Form

#### Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Springform fetten.
2. In einer Rührschüssel zunächst Mehl, Zucker, Stärke, Backpulver, Vanille und Salz vermischen. Öl, Haferdrink, Wasser und Essig zugeben und mit dem Schneebesen rasch von Hand zu einem glatten Teig verrühren.
3. Den Teig in die vorbereitete Springform geben und im Ofen auf mittlerer Schiene 30-40 Minuten backen. Die Stäbchenprobe machen, den fertigen Biskuit in der Form auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
4. Für die Creme den Haferdrink aufkochen. Agar-Agar mit Zucker vermischen, dann in den Haferdrink rühren. Die Mischung aufkochen und etwa 2 Minuten köcheln lassen, dann vom Herd nehmen und unter gelegentlichem Rühren 5–10 Minuten abkühlen lassen.
5. Die vegane Sahne mit dem Schneebesen des Handrührgerätes aufschlagen. Mit dem Frischkäse glatt verrühren. Dann die Hafermischung nach und nach einfließen lassen und einrühren. Anschließend die Schokoraspeln unter die Creme heben.



6. Den Biskuitboden aus der Form lösen, auf eine Tortenplatte setzen und den Boden ggf. begradigen. Den Tortenring um den Biskuitboden stellen.
7. Die vegane Creme dann auf den Boden geben und glatt verstreichen. Die Torte zugedeckt im Kühlschrank etwa 1 Stunde kalt stellen und fest werden lassen.
8. Für die Garnitur Tortenguss in einem Topf mit Zucker mischen. Mit kaltem Wasser nach und nach glatt verrühren. Mischung unter Rühren aufkochen lassen und kurz abkühlen lassen.
9. Zum Servieren den Tortenring lösen und abheben. Die Himbeeren vorsichtig waschen, gründlich trocken tupfen und auf der Torte verteilen. Den Tortenguss über den Beeren verteilen. Die Torte zugedeckt im Kühlschrank weitere 30 Minuten kalt stellen und fest werden lassen. Bei Bedarf die Torte mit Heidelbeeren dekorieren.