



Vegan Challenge Januar 2015

Rezept 20 für Samstag, 31.01.2015

Schoko-Torte mit Tapioka-Beeren (vegan & glutenfrei)

Für 1 runde Springform (Durchmesser 24 cm).

Sie benötigen ferner einen Tortenschneider

Zutaten für den Tortenboden

- 100 g Reismehl
- 150 g Hirsemehl
- 1 TL Zimt
- 1 TL Vanille gemahlen
- 200 g Agavensirup oder Kokosblütensirup
- 50 g Kakaopulver
- 1 EL Weinsteinbackpulver
- ½ TL Natron
- 1 Pr. naturbelassenes Salz
- 150 ml Rapsöl oder ein anderes backfähiges Öl
- 250 ml Reis-Kokos-Milch
- 180 g Apfelmus mit Mango
- 3 EL Chia-Gel (Herstellung: 1 EL Chia-Samen mit der 3-fachen Menge Wasser mischen. Mindestens ½ Stunde quellen lassen. Das restliche Chia-Gel zur Weiterverwendung im Kühlschrank aufbewahren.)

Ofen auf 175 Grad vorheizen. Alle Zutaten gründlich mischen und zu einem glatten Teig verrühren. Eine runde Spring-Backform mit etwas Öl ausstreichen, den Teig einfüllen und den Kuchen in den Ofen schieben. Nach 35 Minuten mit einem Holzstäbchen testen, ob der Teig durch ist (eventuell noch 10 Minuten weiter backen). Auskühlen lassen.

Zutaten Schokoladencreme

- 15 g Kakaobutter
- 120 g feine Bitter Kuvertüre
- 1 EL Bio-Orangenschale fein gerieben
- 3 EL Kokosblütensirup
- 400 g Seiden-Tofu

Kakaobutter mit der Bitter Kuvertüre und einem 1 EL Kokosblütensirup in einem Topf schmelzen. Dann mit den anderen Zutaten im Mixer pürieren

Zutaten Tapioka-Beeren

- 250 ml Wasser
- 3 EL Himbeersirup ungesüsst
- 1 EL Kokosblütensirup
- 30 g Tapioka
- 150 g gefrorene Beerenmischung
- 1 EL Kokosblütensirup
- 1 TL Vanille gemahlen

Wasser mit dem Himbeersirup zum Kochen bringen. Kokosblütensirup und Tapioka einrühren und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Immer wieder umrühren, damit das Tapioka nicht am Topfboden kleben bleibt. Beerenmischung, Vanille und Kokosblütensirup mischen und in die Tapiokamischung einrühren. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

Zubereitung Schokoladentorte

Die Springform vorsichtig vom Tortenboden nehmen.

Einen Tortenringschneider anbringen und den Kuchen in zwei Teile schneiden.

Deckel vorsichtig auf die Seite legen.

Den Tortenboden auf einen Teller legen. Tapioka-Beeren auf den Boden streichen, Deckel wieder aufsetzen.

Dann die Schokocreme auf dem Kuchen verteilen. Mit Beerenfrüchten und Minze dekorieren.

Gutes Gelingen und guten Appetit ☺

Karin

