

Ann-Kathrin Lemke

DAS *vegane* BACKBUCH

70 BELIEBTE
KLASSIKER:

*Kuchen, Torten
und Gebäck*

riva

Vorwort

Während ich hier sitze und diese Zeilen schreibe, liegt mein Kater auf meinem Schoß, ich esse Schokolade und im Hintergrund läuft *Harry Potter*. Kaum eine Momentaufnahme könnte mich besser beschreiben als diese.

Ich bin leicht zu faszinieren, sehr schnell von Dingen begeistert und freue mich über unglaublich viele Kleinigkeiten im Alltag. Wenn ich etwas so richtig toll finde, dann gehe ich meinen Mitmenschen damit auch gerne mal auf die Nerven. Gerade schaue ich besonders gerne Videos von Babyenten – ich freue mich darüber und lasse meine Mitmenschen natürlich sehr ausgiebig daran teilhaben.

Es gibt aber kaum etwas, das mich so begeistert wie gutes Essen. Ein Stück Kuchen, etwas Schokolade oder knusprige Pommes können mich richtig glücklich machen.

Die Liebe zum Essen habe ich seit ich denken kann. Schon als kleines Kind hat es mich fasziniert wie die Erwachsenen Essen zubereiten. Mein Onkel konnte die besten Suppen mit Klößen machen, meine Patentante zauberte aus allen Zutaten die leckersten Gerichte, und mein Papa nahm sich für das Frühstück jeden Tag eine Stunde Zeit. Was mich aber am meisten beeindruckt hat, war das Backen meiner Mama. Jeder Handgriff saß perfekt, und die Mengenangaben für die Zutaten hatte sie immer im Kopf.

Und so gab es einmal die Woche einen Marmorkuchen, von dem ich am liebsten heimlich die Schokolade genascht habe, und zu jedem Geburtstag ihre Donauwelle, bei der ich bis heute nicht verstehe, wieso die Leute die Kirschen im Teig so gerne mögen.

Lange Zeit in meinem Leben wusste ich nicht so recht, was ich eigentlich werden wollte, und konnte mir nicht vorstellen, dass es etwas geben würde, was mich mein ganzes Leben lang zufrieden machen würde. Dann kam ein Sonntag. Ich sah morgens, dass es bei uns in der Stadt am Nachmittag einen Cupcakewettbewerb gab, und ich hatte zufällig einen Tag vorher welche gemacht – zwölf musste man abgeben, zehn hatte ich noch. Also backte ich schnell zwei Stück und nahm an dem Wettbewerb teil. Prompt belegte ich den ersten Platz und beschloss daraufhin, Konditorin zu werden. Nach der Ausbildung begann ich ein Studium damit ich in der Lebensmittelentwicklung von Süßwaren arbeiten konnte.

Während des Studiums, am Geburtstag meiner kleinen Schwester, fing ich dann an, meine Rezepte und Torten auf Instagram zu teilen.

Zwei Jahre später schreibe ich nun dieses Buch und könnte nicht glücklicher sein.

Tipps rund ums vegane Backen

DER WICHTIGSTE TIPP

Beim veganen Backen muss man sich ein wenig von den bisherigen Backgewohnheiten verabschieden. Veganes Backen kann ganz einfach sein, wenn man einige wichtige Basics beachtet und nicht versucht, so zu backen, wie man es mit Eiern macht. Ich rate dir, am Anfang genau nach vorhandenen veganen Rezepten vorzugehen, um dich ein wenig heranzutasten. Mit etwas mehr Erfahrung wird es dir dann leichter fallen, deine eigenen Rezepte zu »veganisieren«, Fehler zu vermeiden und einfach mal ein wenig zu experimentieren.

WISSENSWERTES FÜR EIN GUTES GELINGEN

NICHT SO VIEL RÜHREN

Versuch, die Teige so kurz wie möglich zu rühren. Nimm dafür am besten einen Schneebesen, einen Kochlöffel oder einen Teigschaber. Kleine Klümpchen im Teig sind beim veganen Backen kein Problem. Die einzige Ausnahme ist der Hefeteig, denn der muss ordentlich geknetet werden.

DIREKT IN DEN BACKOFEN

Wenn der Teig in der Backform ist, sollte er nicht mehr lange stehen, sondern gleich in den Backofen wandern

DEN RICHTIGEN MILCHERSATZ FINDEN

Bei vielen Pflanzendrinks werden Kuchen nach dem Backen zu feucht und gehen vielleicht nicht gut auf. Teste dich da ein wenig durch und probiere verschiedene Pflanzendrinks aus. Ich nehme am liebsten Mandeldrink, aber es gibt auch Hafer- oder Sojadrinkalternativen, die sich perfekt eignen und zu tollen Ergebnissen führen.

DEN KUCHEN VOLLSTÄNDIG ABKÜHLEN LASSEN

Damit der Kuchen nicht bricht oder zu sehr krümelt, solltest du ihn immer vollständig abkühlen lassen und erst dann aus der Form holen.

DARAUF SOLLTEST DU ACHTEN

VEGANE SAHNE AUFSCHLAGEN

Die vegane Sahne sollte vor dem Aufschlagen am besten gekühlt werden. Auch die zum Aufschlagen verwendeten Utensilien sollten kalt sein. Schläge die vegane Sahne zunächst auf niedriger Stufe und wechsele dann zu einer hohen Stufe. Wenn du ein Handrührgerät benutzt, solltest du es während des Aufschlagens kreisförmig bewegen.

VEGANEN PUDDING KOCHEN

Um einen guten veganen Pudding hinzubekommen, ist es wichtig, den richtigen Pflanzendrink zu wählen. In vielen im Handel erhältlichen Haferdrinksorten ist ein Enzym enthalten, das die Stärke im Pudding zersetzen kann. Das hat zur Folge, dass der Pudding nicht fest wird. Haferdrink ist für diese Anwendung also nicht zu empfehlen.

DIE PRODUKTE RICHTIG AUSTAUSCHEN

Die meisten Rezepte sind nach demselben Prinzip aufgebaut, und jede Zutat erfüllt eine oder mehrere bestimmte Aufgaben im Gebäck und lässt sich nicht 1 : 1 durch eine andere Zutat ersetzen. Deswegen gibt es zum Beispiel bei Eiern verschiedene Ersatzmöglichkeiten. Es ist wichtig zu wissen, welche Zutat welche Aufgabe erfüllt, um dann entsprechend vorzugehen.

ZUCKER BEIM BACKEN

Wer es nicht so gerne süß mag oder aus anderen Gründen den Zuckeranteil im Gebäck verringern möchte, sollte beachten, dass Zucker nicht nur süßt, sondern auch wichtig für das Volumen des Kuchens ist. Reduziert man also die Zuckermenge, vermindert man ebenso das Volumen des Teiges. Außerdem sorgt Zucker wie auch Mehl für die Struktur, die beim Backen im Teig entsteht. Eine geringfügige Zuckerreduzierung ist in den meisten Fällen kein Problem, nur das komplette Weglassen oder falsche Ersetzen sollte vermieden werden.

Bei Hefeteig sollte die Zuckermenge nicht verändert werden, da Zucker der Nährstoff für die Hefe ist, damit der Hefeteig gären kann. Lässt man den Zucker hier also weg oder reduziert ihn, kann der Kuchenteig nicht richtig aufgehen. Gerade bei sehr fetthaltigem Hefegebäck ist ein hoher Zuckeranteil wichtig.

GLUTENFREI BACKEN

Beim Verwenden von glutenfreiem Mehl anstelle von glutenhaltigem Mehl muss man bedenken, dass beide Mehle verschiedene Backeigenschaften haben. Glutenfreie Mehle haben weniger Bindefähigkeit, und der Kuchen kann so trockener und bröseliger werden als mit glutenhaltigem Mehl. Es ist daher eher davon abzuraten, allzu experimentierfreudig zu sein und Rezepte einfach zu verändern. Ich empfehle, sich genau an die Mengenangaben und Schritte im Rezept zu halten, damit der Kuchen gelingt. Je nach verwendetem glutenfreiem Mehl kann es sinnvoll sein, Eierersatz zuzugeben, um die fehlende Bindung auszugleichen.

EIER ERSETZEN

Eier haben unterschiedliche Funktionen beim Backen, weswegen es nicht die eine perfekte Alternative gibt, die alle Bereiche abdeckt. Wenn ein Rezept nur ein oder zwei Eier enthält, können diese meistens ohne Probleme einfach ersatzlos weggelassen werden. Ein Ei, das den Teig lockert und bindet, kann man durch die Zugabe von 1 EL Speisestärke und 1 EL Apfelessig ersetzen. Soll ein Ei nur den Teig lockern, reicht 1 TL Apfelessig als Ersatz. Um einen Teig zu binden, gibt es verschiedene Möglichkeiten, zum Beispiel das Herstellen einer Leinsamenmasse aus 2 EL geschroteten Leinsamen und 6 EL heißem Wasser, die man etwas quellen lässt. Geht es nur um die gelbe Farbe, kann eine geringe Menge gemahlene Kurkuma den Effekt erzeugen.

ÖL, BUTTER UND MARGARINE

Butter sowie Margarine und Öl können in Backrezepten nicht in den gleichen Mengen eingesetzt werden. Um Butter oder Margarine optimal zu ersetzen, sollten 20 Prozent Fettgewicht abgezogen werden, um auf die richtige Ölmenge zu kommen. Wichtig ist hierbei, das Öl zu wiegen und nicht in ml abzumessen. Die nun fehlenden 20 Prozent sind Flüssigkeit und sollten zur Menge des verwendeten Pflanzendrinks addiert werden.

DER GLANZ FÜR DAS GEBÄCK

Das Eigelb zum Einstreichen von Gebäck kannst du ganz einfach durch vegane Sahnealternativen wie etwa Hafer- oder Sojacuisine ersetzen. Einfach mit einem

Pinsel vor dem Backen auf dem Teig auftragen, schon weist das fertige Gebäck den schönen Glanz auf. So kannst du auch deine Dekoration auf Weihnachtsplätzchen fixieren.

AGAR-AGAR RICHTIG VERWENDEN

Wenn du Gelatine ersetzen möchtest, kannst du problemlos Agar-Agar nutzen. Es eignet sich sowohl für süße als auch für herzhafte Speisen. Um die benötigte Menge zu ermitteln, solltest du die Packungsangabe beachten, denn die ist je nach Hersteller verschieden.

Ich nehme immer Päckchen, die genau für 500 ml Flüssigkeit ausgelegt sind. Wenn ich hier im Buch also von 1 Päckchen Agar-Agar spreche, dann ist das die Menge, die man für 500 ml Flüssigkeit benötigt.

Agar-Agar wird 2 Minuten mit Flüssigkeit aufgekocht, es wird dann beim Abkühlen fest.

Doch Achtung: Agar-Agar reagiert auf verschiedene Flüssigkeiten anders. Säure und Fett können die Bindekraft schwächen, und Früchte wie zum Beispiel Pflaumen können sie verstärken.

Um auf Nummer sicher zu gehen, rate ich dir, stets eine Gelierprobe zu machen. Dafür nimmst du ein wenig der gekochten Flüssigkeit auf einen Löffel und legst diesen für 1–2 Minuten ins Gefrierfach. Die Flüssigkeit sollte dann komplett angezogen sein.

Ein Vorteil von Agar-Agar ist, dass man es mehrmals aufkochen kann und es immer wieder neu geliert.



Klassische Torten

Käse-Sahne-Torte

ZUBEREITUNGSZEIT: 4–5 STUNDEN

Für 1 Springform
(Ø 22 cm)
Ergibt 10 Stücke

ZUTATEN:

FÜR DEN TEIG

50 g vegane Butter
180 g Zucker
260 g Mehl
1 TL Backpulver
2 Pck. Vanillezucker
250 ml Pflanzendrink

FÜR DIE FÜLLUNG

300 g vegane Sahne
6 EL San Apart
Abrieb von 1 Bio-Zitrone
300 g veganer Skyr
1 Pck. Vanillezucker
20 g Puderzucker plus
mehr zum Bestreuen

AUSSERDEM

2 Springformen (Ø 22 cm)
Backpapier/Fett und Mehl
für die Formen
1 verstellbarer Tortenring

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Springformen mit Backpapier auslegen oder einfetten und mit Mehl austreuen.
3. Die vegane Butter in einem Topf schmelzen.
4. In der Zwischenzeit Zucker, Mehl, Backpulver und Vanillezucker in eine Schüssel geben und vermischen. Die geschmolzene Butter mit dem Pflanzendrink zu den trockenen Zutaten geben und alles kurz mit einem Schneebesen miteinander verrühren.
5. Den Teig gleichmäßig auf die vorbereiteten Springformen verteilen und 25 Minuten im Ofen backen. Formen aus dem Ofen holen, Böden vollständig abkühlen lassen und dann aus den Formen lösen.
6. Für die Füllung die vegane Sahne in einer Schüssel mit dem Handrührgerät zunächst kurz auf niedriger Stufe schlagen, anschließend auf hoher Stufe weiterschlagen. Kurz bevor die Sahne steif ist, 3 EL San Apart dazugeben.
7. Die Zitronenschale in einer Schüssel mit Skyr, Vanillezucker, Puderzucker und dem restlichen San Apart vermengen. Dann die Sahne unterheben.
8. 1 Boden auf eine Tortenplatte setzen und einen Tortenring eng darumlegen. Die Füllung auf den Boden geben und glatt streichen.
9. Torte mindestens 2 Stunden kalt stellen.
10. Nachdem die Masse fest geworden ist, mit einem Messer zwischen Torte und Tortenring entlangfahren und den Tortenring abnehmen.
11. Den zweiten Boden in 10 gleich große Stücke schneiden. Die Stücke auf der Sahnemasse platzieren. Torte bis zum Servieren kalt stellen und kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Tipps:

Der Boden kann auch
nur in 1 Springform
gebacken werden. Er
muss dann nach dem
Abkühlen waagrecht
halbiert werden.

Schwarzwälder Kirschtorte

ZUBEREITUNGSZEIT: 5 STUNDEN

Für 1 Springform
(Ø 22 cm)
Ergibt 10 Stücke

ZUTATEN:

FÜR DEN TEIG

50 g vegane Butter
60 g Backkakao
220 g Mehl
180 g Zucker
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
1 Pck. Vanillezucker
275 ml Pflanzendrink

FÜR DIE FÜLLUNG/CREME

200 g entsteinte Schattenmorellen aus dem Glas
6 EL Kirschwasser
30 g Speisestärke
20 g Zucker
350 g vegane Sahne
1 Pck. Vanillezucker
4 EL San Apart
½ Pck. Sahnesteif

ZUM GARNIEREN

10 frische Kirschen
100 g Schokoraspel

AUSSERDEM

1 Springform (Ø 22 cm)
Backpapier für die Form
1 verstellbarer Tortenring
1 Spritzbeutel
1 Sterntülle

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eine Springform mit Backpapier auslegen. Die vegane Butter in einem Topf schmelzen.
3. In der Zwischenzeit Backkakao, Mehl, Zucker, Backpulver, Salz und Vanillezucker in eine Schüssel geben und vermischen. Die geschmolzene Butter mit dem Pflanzendrink zu den trockenen Zutaten geben und alles mit einem Schneebesen kurz miteinander verrühren.
4. Den Teig in die Springform füllen und 35–40 Minuten im Ofen backen. Form aus dem Ofen holen, Boden vollständig abkühlen lassen und dann aus der Form lösen.
5. Für die Füllung die Schattenmorellen über einem Sieb abgießen, dabei den Saft auffangen. 200 ml Saft abmessen. Die Speisestärke in einer Tasse mit 2 EL vom Kirschsaff anrühren.
6. Den restlichen Kirschsaff zusammen mit dem Zucker in einem Topf aufkochen. Dann die Speisestärke einrühren und Saft kurz unter Rühren aufkochen lassen. Topf vom Herd nehmen. Die Schattenmorellen unter die Kirschmasse heben. Kurz abkühlen lassen.
7. Den Tortenboden zweimal waagerecht durchschneiden, sodass 3 Tortenböden entstehen.
8. Den ersten Boden auf eine Tortenplatte setzen und einen Tortenring herumlegen.
9. 2 EL Kirschwasser auf den Boden träufeln. Die Kirschmasse darauf verteilen, dabei circa 1 cm Rand frei lassen.
10. 200 g Sahne mit dem Vanillezucker in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät steif schlagen. Wenn die Sahne fest zu werden beginnt, San Apart einrieseln lassen. Die Sahne auf höchster Stufe weiterschlagen, bis sie standfest ist. Nun ⅓ der Sahne auf der Kirschmasse verstreichen.
11. Den zweiten Boden auf die Sahne setzen, leicht andrücken und 2 EL Kirschwasser darüberträufeln.



12. Die restliche Sahne auf dem Boden verstreichen. Den dritten Boden auflegen, leicht andrücken und mit dem restlichen Kirschwasser beträufeln.

13. Die Torte 1 Stunde kalt stellen.

14. Die restliche Sahne aufschlagen. Wenn die Sahne fest zu werden beginnt, Sahnesteif einrieseln lassen. Die Sahne weiter aufschlagen, bis sie standfest ist.

15. Nun mit einem Messer zwischen Torte und Tortenring entlangfahren und den Tortenring abnehmen. Etwa 3 EL Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und beiseite legen.

16. Die Torte komplett mit der aufgeschlagenen Sahne einstreichen.

17. Die Kirschen waschen und die Stiele entfernen.

18. Mit dem Spritzbeutel 10 Sahnetupfen am Rand auf die Torte spritzen. Die Kirschen auf die Sahnetupfen setzen. Die Schokoladenraspel auf den Tortenrand und die Tortenoberfläche streuen.

19. Die Torte bis zum Servieren kalt stellen.

Maulwurfkuchen

ZUBEREITUNGSZEIT: 3 STUNDEN

Für 1 Springform
(Ø 20 cm)
Ergibt 8 Stücke

ZUTATEN:

FÜR DEN TEIG

135 g Mehl
125 g Zucker
20 g Backkakao
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
1 Pck. Vanillezucker
30 g vegane Butter
150 ml Pflanzendrink

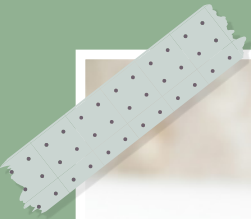
FÜR DIE FÜLLUNG

3 Bananen
2 EL Zitronensaft
300 g vegane Sahne
1 Pck. Vanillezucker
2 Pck. Sahnesteif
100 g Schokoraspel

AUSSERDEM

1 Springform (Ø 20 cm)
Backpapier für die Form

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Springform mit Backpapier auslegen.
3. Mehl, Zucker, Backkakao, Backpulver, Salz und Vanillezucker in eine Schüssel geben und vermischen. Die vegane Butter in einem Topf schmelzen und mit dem Pflanzendrink zu den trockenen Zutaten geben. Alle Zutaten kurz mit einem Schneebesen miteinander verrühren.
4. Den Teig in die vorbereitete Springform füllen und 35 Minuten im Ofen backen. Form herausnehmen, Kuchen vollständig auskühlen lassen und dann auf eine Tortenplatte setzen.
5. Den Kuchen mithilfe eines Löffels vorsichtig aushöhlen, dabei einen Rand von 1 cm stehen lassen und den Boden intakt lassen.
6. Den entnommenen Teig in einer Schüssel sammeln und zerbröseln.
7. Die Bananen schälen, der Länge nach halbieren und mit Zitronensaft beträufeln. Die Bananen in die ausgehöhlte Mulde legen.
8. Die Sahne mit dem Vanillezucker und dem Sahnesteif in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät steif schlagen.
9. Nun die Schokoraspel unter die Sahne heben.
10. Die Sahne kuppelartig auf die Bananen streichen. Die Kuchenkrümel auf der Sahne verteilen und vorsichtig andrücken.
11. Den Kuchen vor dem Servieren mindestens 1 Stunde kalt stellen.



Tipps:

Wenn du ungesüßte vegane Sahne verwendest, am besten abschmecken, ob du noch ein wenig nachsüßen musst.

Anstatt Bananen eignen sich auch Erdbeeren oder anderes Obst.



Bienenstich

ZUBEREITUNGSZEIT: 4 STUNDEN

Für 1 Springform
(Ø 24 oder 26 cm)
Ergibt 10–12 Stücke

ZUTATEN:

FÜR DEN TEIG

155 ml Pflanzendrink
60 g vegane Butter
355 g Mehl plus mehr
für die Arbeitsfläche
55 g Zucker
½ Würfel frische Hefe (21 g)
oder 1 Pck. Trockenhefe
1 Prise Salz

FÜR DIE PUDDINGCREME

400 ml Pflanzendrink
1 Pck. Vanillepuddingpulver
50 g Zucker
50 g vegane Sahne
3 Pck. Sahnesteif

FÜR DIE MANDELCREME

200 g vegane Sahne
65 g vegane Butter
45 g Zucker
15 g Agavendicksaft
100 g gehobelte Mandeln

AUSSERDEM

2 Springformen
(Ø 24 oder 26 cm)
Fett/Backpapier
für die Formen
1 verstellbarer Tortenring

1. Für den Hefeteig Pflanzendrink und vegane Butter in einem Topf erwärmen. Mehl mit Zucker, Hefe und Salz in einer Schüssel mischen. Die lauwarmer Buttermischung darübergeben.

2. Mit dem Knethaken des Handrührgeräts alles zu einem glatten Teig verarbeiten, bis dieser nicht mehr klebt.

3. Den Teig zugedeckt 1 Stunde ruhen lassen.

4. Für den Pudding den Pflanzendrink in einem Topf aufkochen lassen. Puddingpulver mit Zucker und 4 EL Milch in einer Schüssel glatt rühren. Mischung zur Milch geben und unter Rühren aufkochen lassen.

5. Den Pudding in eine Schüssel umfüllen und mit Frischhaltefolie bedecken, damit keine Haut entsteht. Pudding auskühlen lassen.

6. 1 Springform einfetten.

7. Den Hefeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und rund ausrollen. In die vorbereitete Springform legen und zugedeckt weitere 15 Minuten ruhen lassen.

8. Währenddessen Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

9. Den Boden im Ofen 15 Minuten backen.

10. Nach dem Backen gleich vorsichtig den Springformrand lösen. Den Boden vollständig erkalten lassen, aus der Form nehmen und auf eine Kuchenplatte setzen.

11. Die zweite Springform mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten.

12. Für die Mandelcreme die vegane Sahne, Butter, Zucker und Agavendicksaft in einem Topf aufkochen. Die Masse etwa 5 Minuten bei niedriger Hitze einköcheln lassen.



Tipps:

Der Pudding kann bereits am Vorabend gekocht werden.

13. Den Topf von Herd nehmen und die Mandeln einrühren. Die Masse in die vorbereitete Springform füllen und 15 Minuten im Ofen backen.

14. Herausnehmen und Mandelmasse kurz abkühlen lassen. Wenn sie noch lauwarm ist, aus der Springform lösen und in 10–12 Tortenstücke schneiden.

15. Für die Puddingcreme die vegane Sahne mit dem Sahnesteif in eine Schüssel geben und aufschlagen, bis sie standfest ist.

16. Den Pudding glatt rühren und die Sahne vorsichtig unterheben. Um den Hefeboden einen Tortenring stellen und die Creme auf dem Boden verstreichen. Die Torte mindestens 1 Stunde kalt stellen.

17. Kurz vor dem Servieren die einzelnen Stücke der Mandelmasse auf die Creme legen.

Erdbeer-Schoko-Torte

ZUBEREITUNGSZEIT: 4 STUNDEN

Für 1 Springform
(Ø 22 cm)

Ergibt 10 Stücke

ZUTATEN:

FÜR DEN MÜRBETEIG

120 g Mehl plus mehr
für die Arbeitsfläche

60 g Zucker

85 g vegane Butter

1 Prise Salz

50 g Erdbeermarmelade

FÜR DEN ZWEITEN TEIG

185 g Zucker

230 g Mehl

1 TL Backpulver

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

45 g vegane Butter

225 ml Pflanzendrink

FÜR DIE SCHOKOCREME

150 g Zartbitterschokolade

200 g vegane Sahne

FÜR DIE ERDBEERCREME

300 g vegane Sahne

225 g Erdbeeren

30 g Zucker

1 Pck. Agar-Agar

(für 500 ml Flüssigkeit)

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und 1 Springform mit Backpapier auslegen.

2. Für den Mürbeteig Mehl, Zucker, Butter und Salz in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät oder den Händen zu einem Teig verkneten. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und auf dem Boden der Form verteilen.

3. Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen und 10–12 Minuten im Ofen backen. Den Mürbeteig aus dem Ofen holen und abkühlen lassen.

4. Die zweite Springform mit Backpapier auslegen oder einfetten und mit Mehl austreuen.

5. Für den Teig Zucker, Mehl, Backpulver, Vanillezucker und Salz in eine Schüssel geben und vermischen.

6. Die vegane Butter in einem Topf schmelzen und mit dem Pflanzendrink zu den trockenen Zutaten geben. Alles kurz mit einem Schneebesen verrühren.

7. Den Teig in die Springform füllen und 30 Minuten im Ofen backen. Herausnehmen, Boden ebenfalls vollständig abkühlen lassen und aus der Form lösen.

8. Den Mürbeteigboden aus der Form nehmen, auf eine Kuchenplatte setzen und mit Erdbeermarmelade bestreuen. Den zweiten Boden darauflegen.

9. Für die Schokoladencreme zunächst die Schokolade zerkleinern, in eine hitzebeständige Schüssel geben und in einem warmen Wasserbad schmelzen. Dann Schüssel vom Wasserbad nehmen.

10. Die vegane Sahne in einer Schüssel mit dem Handrührgerät aufschlagen und nach und nach unter die Schokolade heben. Um den Boden einen Tortenring stellen und die Masse zügig auf dem Boden verstreichen. Die Torte kalt stellen.

**ZUM GARNIEREN**

100 g vegane Sahne
 ½ Pck. Sahnesteif
 50 g Zuckerkonfetti
 5–6 Erdbeeren

AUSSERDEM

2 Springformen
 (Ø 22 cm)
 Backpapier/Fett und Mehl
 für die Formen
 1 Spritzbeutel
 1 Lochtülle
 1 verstellbarer Tortenring

11. Für die Erdbeercreme die vegane Sahne in einer Schüssel aufschlagen.

12. Die Erdbeeren waschen, entstielen, mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb in eine Schüssel streichen.

13. Zucker, Erdbeerpüree und Agar-Agar in einen Topf geben und 2 Minuten aufkochen. Topf vom Herd nehmen, Masse kurz abkühlen lassen, dann vorsichtig die vegane Sahne unterheben.

14. Die Erdbeercreme auf die Schokomasse geben und glatt streichen. Die Torte weitere 30 Minuten kalt stellen.

15. In der Zwischenzeit für die Garnitur die vegane Sahne mit dem Sahnesteif in eine Schüssel geben und steif schlagen. Sahne in einen Spritzbeutel mit einer Lochtülle füllen. Kleine und große Tupfen am Rand der Torte aufspritzen.

16. Die Torte mit buntem Zuckerkonfetti bestreuen. Die Erdbeeren waschen, entstielen, halbieren und die Torte damit garnieren. Die Torte bis zum Servieren kühl stellen.