



Vegane Schwarzwälder Kirschtorte

Zutaten für den Teig

200 g Mehl

70 g Teffmehl

1 Pack Backpulver

100 g Dattelsucker

1 Messerspitze(n) gemahlene Vanille

3 Esslöffel Kakaopulver

60 g pflanzliche Margarine

280 ml Sprudelwasser

Zutaten für die Füllung

1 Becher Schattenmorellen, entsteint (Abtropfgewicht 350 g)

1 Esslöffel Johannisbrotkernmehl

500 ml pflanzliche Sahnealternative zum Aufschlagen

3 Pack Sahnesteif

3 Teelöffel Dattelsucker

Kochzeit: 2 h

Gesamtzeit: 2 h

Portionen: 1

1 Messerspitze(n) gemahlene Vanille

2 Esslöffel vegane Zartbitterschokoladenraspel zum Verzieren

Zubereitung

1.

Heize den Backofen auf 160 °C Umluft vor und bestreiche eine Springform mit etwas Margarine.

2.

Mische für den Boden Mehl, Teffmehl, Backpulver, Dattelsucker, gemahlene Vanille und Kakaopulver in einer Schüssel.

3.

Füge die zerlassene Margarine mit dem Sprudelwasser zu den trockenen Zutaten hinzu und verrühre alles zügig zu einem glatten Teig.

4.

Gib den fertigen Teig in die Springform und backe ihn auf der mittleren Schiene für ca. 20 Minuten.

5.

Schlage in der Zwischenzeit die pflanzliche Sahnealternative mit Sahnesteif, Dattelsucker und Vanille auf, siebe 1 TL

Johannisbrotkernmehl dazu und rühre es unter. Stelle die Sahne-

Creme 1 Stunde kalt.

6.

Gieße die Kirschen durch ein Sieb ab und fange dabei den Saft auf.

Lege einige Kirschen zur späteren Dekoration beiseite.

7.

Koche den Kirschsafte in einem Topf auf.

8.

Rühre das restliche Johannisbrotkernmehl mit einem

Schneebesen hinein, sobald der Saft anfängt leicht zu köcheln.

Lasse alles kurz aufkochen, nimm den Topf anschließend vom

Herd, hebe die abgetropften Kirschen unter und stelle den Topf

zum Abkühlen beiseite.

9.

Hole den Kuchenboden aus dem Ofen, sobald die Zeit abgelaufen

ist und stelle ihn zum Abkühlen beiseite.

10.

Schneide den erkalteten Boden einmal in der Mitte durch, setze

eine Hälfte auf einen Kuchenteller und verteile die Kirschmasse

gleichmäßig darauf.

11.

Gib die Hälfte der aufgeschlagenen pflanzlichen Sahnealternative darauf und streiche sie glatt. Setze abschließend die 2. Bodenhälfte darauf.

12.

Nimm 3 EL der pflanzlichen Sahnealternative ab und fülle sie schon einmal in einen Spritzbeutel. Bestreiche mit dem Rest die Torte rundherum.

13.

Verziere die vegane Schwarzwälder Kirschtorte mit den Schokoraspeln, den Kirschen und der pflanzlichen Sahnealternative aus dem Spritzbeutel.

Guten Appetit!