SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: shop@example.com Tel: +123 123456789 Web: www.example.com

Birnen-Walnuss-Torte mit Prosecco-Creme

Zubereitungszeit: 40 min

Kochzeit: 20 min

Gesamtzeit: 1 h 10 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 1 Personen

Für den Tortenboden:

125 g Dinkel(vollkorn)mehl

90 g Zucker

1 Pack Vanillezucker

2 TL Backpulver, gehäuft

3 EL Pflanzenöl

125 ml Sprudelwasser

4 EL Walnüsse, gemahlen

Für die Birnenfüllung:

1 kg Birnen

200 ml Birnensaft

2 Pack Veganer Tortenguss, klar

Für die Proseccocreme:

150 ml Wasser

15 g Agar Agar

200 ml Veganer Prosecco

1 Pack Sahnesteif

100 g Zucker

150 g Vegane Alternative zu Crème Fraîche

Zitronenzesten von einer Bio-Zitrone

Für die Deko:

Walnusskerne

-

1. Für den Tortenboden, zuerst eine Springform von 26 Zentimeter Durchmesser mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen.

2. Alle Zutaten für den Biskuitteig in eine Schüssel geben. Dann mit dem Handmixer auf höchster Stufe verrühren. Dabei nicht zu lange mixen, damit noch etwas Kohlensäure im Teig bleibt. Dadurch wird das vegane Biskuit richtig schön locker und luftig. Nun den Teig in der Springform verteilen und glattstreichen. Ungefähr 20 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Den Biskuitteig vollständig in der Springform auskühlen lassen.

3. Für die Birnenschicht die Birnen schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Birnensaft aufkochen und die Birnen hinzufügen. 5 Minuten köcheln lassen. Den Saft

abgießen und auffangen. Tortengusspulver in dem Saft glattrühren. Agavendicksaft hinzufügen und erneut aufkochen. Die Birnen unter die angedickte Masse heben. Die Birnenfüllung nun auf dem Tortenboden verteilen und im Kühlschrank kaltstellen.

4. Für die Prosecco-Creme 150 Milliliter Wasser mit dem Agar Agar 2 Minuten köcheln lassen, danach den Topf von der Platte nehmen und den Prosecco dazugeben. Die vegane Sahne mit dem Sahnesteif aufschlagen; den Zucker dazugeben und danach die Crème-Fraîche-Alternative und die Zitronenzesten unter die vegane Sahne heben. Wenn die Prosecco-Agar-Agar-Mischung etwas ausgekühlt ist, 5 Esslöffel zur Creme geben, um diese anzugleichen und danach die ganze Prosecco-Agar-Agar-Mischung dazugeben. Die Creme als oberste Schicht auf der Torte verteilen und für mindestens 5 Stunden in den Kühlschrank stellen (am besten über die Nacht).

5. Torte aus der Tortenform lösen, sobald sie richtig durchgezogen ist. Mit Walnüssen garnieren.