

SCHOKOLADENTORTE mit Kiwi (vegan)

Zutaten
(für ca. 12 Stück = 1 Springform, 26 oder 28 cm Durchmesser)
Teig:
150 g Weizenmehl
1 TL Speisestärke
25 g Kakao
115 g Rohrzucker, fein gekörnt
½ TL Vanillemark
1 Prise Salz
½ TL Natron
65 ml Albaöl (60 g)
125 ml Wasser
Füllung:
250 g Schlagfix Creme (vegane Mascarpone)
100 ml milchfreie Sahne
50 g Puderzucker
Abrieb 1 Zitrone und/oder Vanille
8 reife Kiwis
Glasur:
klarer Tortenguss

Zubereitung
Mehl, Stärke, Rohrzucker, Vanillemark, Kakao, Salz und Natron vermengen. Wasser und Albaöl hinzufügen und mit einem Rührlöffel zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, anschließend 30 Minuten ruhen lassen.
Den Teig in die mit Albaöl ausgefettete Backform geben und glatt streichen.
Backen: ca. 20 – 25 Minuten bei 180 °C Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene.
Über Nacht auskühlen lassen.
Am nächsten Tag Schlagfix Creme mit Puderzucker, Zitronenschale und/oder Vanille verrühren.
Milchfreie Sahne steif schlagen und unter die Masse ziehen.
Die Creme auf dem Boden verstreichen und abgedeckt einige Stunden kühl stellen.
Kiwis schälen, in Scheiben schneiden und dekorativ auf der Torte anrichten.
Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten.
Kiwischeiben mit dem Tortenguss bepinseln oder die ganze Torte damit überziehen.
Vor dem Verzehr einige Stunden kühl stellen.

Tipp
Diese leckere Torte lässt sich prima vorbereiten: Den Tortenboden können Sie 2 Tage vor dem Verzehr backen und die Füllung einen Tag vorher zubereiten. Die Torte ist dann durchgezogen und schnittfest.
Kiwifrüchte enthalten das Enzym Actinidain. Dadurch schmecken Kiwis in Kombination mit Milchprodukten bitter. Bei unserer veganen Creme gibt es keine Geschmacksveränderungen.

Nährwertinformation pro Stück:
278 kcal | 14 g Fett | 3 g Eiweiß | 38 g Kohlenhydrate | < 1 mg Cholesterin

Dieses Rezept ist: cholesterinarm | vegan

Albaöl®