

Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

Ananas-Sahnetorte

Zutaten

Teig
250 g
Weizen- oder Dinkelmehl
100 g
fein gemahlene Mandeln
3 geh. EL
Sojamehl
10 g
Natron
1 Päckchen
Backpulver
1 Päckchen
Vanillezucker
175 g
Zucker
350 ml
Sojamilch oder Wasser
4 EL
Öl
Füllung
10 Stk
grosse Scheiben Ananas (aus der Dose)
1 geh. TL
Agar-Agar
400 ml
Ananassaft
600 ml
veganen Schlagrahm

Zubereitung

Für den Teig:

Mehl, Mandeln, Sojamehl, Natron, Backpulver, Vanillezucker und Zucker miteinander vermischen. Dann Sojamilch und Öl dem Mehlgemisch zugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Sollte der Teig zu zäh sein, ev. mehr Sojamilch nehmen. Die Springform (Durchmesser 28 cm) vollständig einfetten und nur den Boden mit Semmelbrösel bestreuen. Dann den zähflüssigen Teig einfüllen und glattstreichen.

Backen:

Zweite Schiene von unten bei 175°C ca. 50 Minuten.

Für die Füllung:

Ananasscheiben abtropfen lassen. 8 Scheiben in kleine Stückchen schneiden. Agar-Agar in den Ananassaft einrühren, zum kochen bringen und 1-2 Minuten kochen lassen. Dann die Ananas-Stückchen unterrühren und kalt stellen.

Den Biskuitboden in 3 ca. gleichgrosse Scheiben schneiden.

Den Schlagrahm steif schlagen. Dann die Ananasmasse auf dem untersten Boden gleichmässig verteilen und mit 100ml der Sahne bestreichen. Den mittleren Tortenboden darauflegen und mit 200ml der Sahne bestreichen. Dann mit dem obersten Boden bedecken und den ganzen Kuchen rundherum mit der restlichen Sahne bestreichen. Zum Schluss mit den restlichen 2 Ananasscheiben (12 Stücke) garnieren.

Es werden folgende Haushaltgeräte benötigt: **Mixer, Ofen.**

Rezeptgruppe: Kuchen/Torten.

Dieses Rezept wurde eingetragen von: Peter Beck / 2002-07-01 14:12:23

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

URL: http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=60

Letzte Aktualisierung: 14.08.2019

Fussnoten:

Dies ist ein Rezept aus der Datenbank der Europäischen Vegetarier Union (www.euroveg.eu [3]).

Kontaktadresse: rezepte@swissveg.ch [4].

Diese Seite wird gewartet und aktualisiert von Swissveg, Niederfeldstr. 92, 8408 Winterthur.

Source URL (modified on 14.08.2019 - 10:02): https://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=60&lang=de

Links

[1] <https://www.swissveg.ch/javascript%3Ahistory.back%28%29>

[2] <https://www.swissveg.ch/rezepte>

[3] <http://www.euroveg.eu>

[4] <mailto:rezepte@swissveg.ch>