

Soja-Reis-Milch-Torte



Exzellent gelungene, vegane Torte

Meine erste vegane Torte. Die exzellent gelingt. Eine meiner besten Torten, die ich bisher zubereitet habe.

Und wie so oft gilt, wenn die Zutaten gut zusammenpassen, das Gericht harmonisch und gut schmeckt, dann stellt sich nicht mehr die Frage, ob ein Gericht vegan oder nicht zubereitet wurde.

Die Torte wird nicht im Backofen nicht gebacken.

Wieder übernimmt der Kühlschrank die Hauptarbeit und die Füllmasse der Torte mit Agar Agar erhärtet über Nacht.

Ganz ohne den Herd komme ich aber nicht aus, denn ich will einen noch stärkeren Geschmack und sämigere Konsistenz der Soja-Reis-Milch. Also reduziere ich diese eine Stunde auf die

Hälfte der Flüssigkeit,

Honig sorgt für etwas Süße.

Und Agar Agar für die notwendige Bindung der Füllmasse über Nacht.

Den Boden bereite ich aus Toastbrotscheiben und Margarine zu. Für eine zusätzliche Note gebe ich zwischen zwei Schichten eine dünne Schicht Marmelade. Dieser Boden wird auch ohne Backen in insgesamt einer Stunde im Kühlschrank erstellt.

Und was ich selten tue, ich ordne dieses Rezept zwei Kategorien zu. Einmal Torte, einmal Vegan. Denn es ist eine gelungene Torte, und ein wirklich gelungenes, veganes Backwerk.

Soja-Reis-Milch-Torte



1. März 2021

von Thobie

Zubereitungszeit

60 Minuten

Garzeit

1 Stunde

Wartezeit

12 Stunden

Gesamtzeit

2 Stunden



Zutaten

Für den Boden:

- 10 Toastbrot-scheiben
- 300 g Margarine
- 200 ml Erdbeer-Marmelade

Für die Füllmasse:

- 2 l Soja-Reis-Milch (2 Packungen à 1 l)
- 100 g Honig
- 2 TL Agar Agar

Für das Garnieren:

- Schokoladenstreusel

Anleitung

1. Soja-Reis-Milch in einem großen Topf eine Stunde auf die Hälfte der Flüssigkeit einkochen und reduzieren.
2. Dann den Honig dazugeben.
3. Frischhaltefolie in einer Spring-Backform auslegen.
4. Toastbrotsscheiben in sehr kleine Würfel schneiden. Auf zwei Schüsseln verteilen.
5. Margarine in einem Topf auf dem Herd verflüssigen. Eine Hälfte in eine Schüssel dazugeben. Alles gut vermischen.
6. Toastmasse in die Backform geben, gut verteilen und mit dem Stampfgerät fest stampfen. Eine halbe Stunde im Kühlschrank erhitzen lassen.
7. Herausnehmen, Marmelade auf den Boden geben und mit dem Backlöffel gut verteilen. Nochmals einige Minuten erkalten lassen.
8. Prozedur mit dem zweiten Teil der Toastbrotsscheiben und der Margarine wiederholen und als zweite Schicht auf den vorhandenen Boden geben, verteilen und feststampfen. Nochmals eine halbe Stunde erhitzen lassen.
9. Agar Agar in eine Schale mit etwas Wasser geben und in der Mikrowelle bei 800 Watt einige Minuten kochen.
10. Agar Agar zu der Milch geben und dabei alles gut mit dem Schneebesen verführen.
11. Milch in die Backform füllen.
12. Backform über Nacht in den Kühlschrank geben und alles erkalten und erhitzen lassen.
13. Backform und Frischhaltefolie entfernen.
14. Mit Schokoladenstreusel oder alternativ mit Puderzucker garnieren.
15. Stückweise anschneiden und servieren.
16. Guten Appetit!