

# My Strawberry Love - zart-cremige Erdbeertorte

Diese Erdbeertorte mit ihrer cremigen, fruchtig-zarten Konsistenz ist ein Highlight bei jedem Anlass. Ich bin ja sonst kein Torten-Fan. Ich gehöre eher zur Fraktion Muffins, Fruchttartelettes, Marmor- oder Zitronenkuchen. Torte sind mir meistens zu üppig, zu pappig und zu süß. Aber bei veganen Torten, vor allem rohen oder halb-rohe Varianten, kann ich einfach nicht nein sagen. Das ist etwas völlig anderes. Die Cremigkeit wird durch hochwertige Öle und Nüsse erzeugt, der Boden besteht ebenfalls aus Nüssen, Körnern und getrockneten Früchten. Ich hätte es früher nie für möglich gehalten, wie stabil und schnittfest diese Torten werden. Also keine Angst vor rohvegane "Back"waren - sie sind köstlich! Diese Erdbeertorte wird jeden Sceptiker überzeugen. Sie ist ein absolut sinnliche Erlebnis - fruchtig, nussig, cremig und leicht. Da sie auch optisch sehr schön ist, könnt ihr Euch nebst des Rezepts nun auf eine Menge schöner Fotos freuen. Lasst Euch verführen...

## Zutaten für eine Springform mit 24 cm Durchmesser oder kleiner

### Für den Tortenboden

- 70 Gramm Mandelblättchen oder gemahlene Mandeln | wer einen sehr leistungsstarken Mixer hat, kann natürlich auch ganze, weiße Mandeln nehmen
- 50 Gramm Kokosraspeln
- 40 Gramm gepopptes Amaranth
- 150 Gramm getrocknete Soft-Aprikosen
- 1 Prise Salz
- 1 TL Vanille gemahlen
- 2 EL Agavendicksaft

### Für die Füllung

- 200 Gramm Cashewkerne | über Nacht eingeweicht
- 350 Gramm Erdbeeren
- 1 TL Vanille gemahlen
- 2 EL Agavendicksaft
- Saft von 1-2 Orangen | ca. 150 ml
- 1 TL Agar Agar

### Für das Topping

- 350 Gramm Erdbeeren
- 1 EL Agavendicksaft
- 2 EL frischer Zitronensaft
- 3 EL Kokosraspeln
- 2 TL Rote Bete-Saft | zum Beispiel eingelegter Roter Bete entnehmen

Außerdem: Eine Springform mit 24 cm Durchmesser oder kleiner

## **Zubereitung**

Cashewnüsse über Nacht, mindestens aber 6 Stunden in Wasser einweichen lassen. Zuerst den Tortenboden zubereiten. Dafür die Mandelblättchen, Kokosraspeln, eine Prise Salz, die gemahlene Vanille, den Agavendicksaft zusammen mit den Soft-Aprikosen in einen Mixer geben. Mit Hilfe des Mixer alle Zutaten zu einer gleichmäßigen, klebrige-feinen Masse verarbeiten. Dabei nach und nach das gepoppte Amaranth hinzu fügen. Sollte der Mixer zu einem bestimmten Zeitpunkt streiken, einfach die Masse in eine Schüssel geben und das gepoppte Amaranth per Hand einkneten. Zum Schluss sollte eine leicht klebrige, tuffige Masse entstanden sein, wie auf dem nachstehenden Bild zu sehen. Die Masse in die Springform geben, gleichmäßig verteilen und mit den Handflächen andrücken. Die Seitenränder gut mit der Springform abschließen lassen. Nun kann die Füllung zubereitet werden. Das Einweichwasser der Cashewnüsse abgießen und die Nüsse in den Mixer geben. Die Erdbeeren waschen, die Blättchen abschneiden, Erdbeeren etwas zerkleinern und ebenfalls in den Mixer geben. Vanille und Agavendicksaft hinzu geben und alles zusammen zu einer sämigen Masse pürieren.

Tipp: Wer keinen leistungsstarken Mixer hat, sollte nicht alles auf ein Mal in den Mixer geben. Das Pürieren läuft auch mit einem etwas schwächeren Mixer gut, wenn man zuerst die Erdbeeren püriert und dann nach und nach die Cashewkerne in kleineren Portionen hinzu gibt. Das dauert etwas länger, funktioniert aber in den meisten Fällen prima.

Wenn Erdbeeren und Cashewnüsse püriert sind, zwei Orangen auspressen und den Orangensaft in einem kleinen Topf erhitzen. 1 TL Agar Agar mit einem Schneebesen in den noch nicht erhitzten Orangensaft kräftig einrühren und das Ganze ein Mal kurz aufkochen lassen. Gut durchrühren, vom Herd nehmen und den Orangensaft zum Erdbeer-Cashew-Püree in den Mixer geben. Nochmals alles miteinander vermischen. Püree anschließend gleichmäßig auf den Tortenboden geben und glatt streichen.

Tipp: Agar Agar sorgt dafür, dass die Kuchenfüllung schön schnittfest ist. Agar Agar ist sehr effektiv. Es reicht ein Teelöffel. Jedoch muss Agar Agar immer erst ein Mal erhitzt werden. Beim Abkühlen geliert es dann. Gibt man es in eine kalte Masse, passiert hingegen gar nichts. Daher wird der Orangensaft in diesem Rezept kurz aufgeköcht.

Springform mit Folie abdecken und eine Stunden in den Kühlschrank geben, damit die Masse fest wird. Nach etwa einer Stunde kann man die Springform gefahrlos lösen und den Kuchen auf eine Platte oder einen (Kuchen)Teller geben. Zwei Drittel der restlichen Erdbeeren waschen und nach Belieben auf die Torte drapieren. Ich garniere die Torte von der Mitte ausgehend nach außen - unregelmäßig, teils mit, teils ohne Erdbeergrün. Die restlichen Erdbeeren waschen, das Erdbeergrün entfernen und im Mixer mit etwas Zitronen- sowie Agavendicksaft zu einer dünnflüssigen Fruchtsoße verarbeiten. Die Fruchtsoße mit einem Löffel kreisförmig von der Mitte ausgehend über die Torte gießen. Eine kleine Menge Kokosraspel gebe ich zum Schluss in eine kleine Schale. Im Kühlschrank habe ich meistens Rote Bete im Glas. Vom Saft nehme ich nur zwei Teelöffel voll und verrühre den Saft mit den Kokosraspeln, die dadurch eine hübsche pink-gesprenkelte Farbe erhalten. Kokosraspeln über die Torte verteilen und die Gäste mit

dieser unendlich schönen und wahnsinnig cremig-süß-leckere Torte zum Staunen bringen.

### **Rezepte, die ebenfalls interessant sein könnten**

- [Rohveganer Rüblikuchen mit Cashewfrosting](#)
- [Rote Grütze mit Vanillesoße](#)
- [Vanilliger Koko-Cotta mit Heidelbeer-Minz-Topping](#)