

# Vegane Kirsch-Torte mit Haselnuss-Schoko- und Erdnussbuttercreme

 [sat1.de/tv/das-grosse-promibacken/rezepte/promis-backen-privat/vegane-kirsch-torte-mit-haselnuss-schoko-und-erdnussbuttercreme](https://www.sat1.de/tv/das-grosse-promibacken/rezepte/promis-backen-privat/vegane-kirsch-torte-mit-haselnuss-schoko-und-erdnussbuttercreme)



## FÜR DEN TORTENBODEN

480 g	Mehl (Typ 405)
60 g	Back-Kakao Fairtrade
40 g	Speisestärke
1 P	Backpulver
330 g	Zucker
200 g	Sonnenblumenöl
1 P	Vanillezucker
400 g	Mineralwasser mit extra viel Kohlensäure
50 g	Sojamilch
1	Prise Salz

## FÜR DIE HASELNUSS-CREME

100 g	Haselnüsse
-------	------------

10 g	Back-Kakao Fairtrade
40 g	Agavendicksaft
50 g	Hafermilch
1 /2 TL	Agar Agar
1 P	Bourbon-Vanillezucker
100 g	Soja-Joghurt
FÜR DIE ERDNUSSBUTTERCREME	
300 g	Erdnussbutter
300 g	Puderzucker
Evtl Sonnenblumenöl	
FÜR DIE KRISCH-FÜLLUNG	
300 g	Sauerkirschen im Glas
3 TL	Tapioka-Stärke
2 ¼ EL	Ahornsirup
1 ½ cl	Rum
¾ Schuss	Rum zum Abschmecken
FÜR DIE TRÄNKE	
Kirschsafft	
Kirsch-Schnaps	
FÜR DIE DEKORATION	
1 kg	weißer Fondant
Fondant-Farben (grün, rot, gelb, orange, rosa, blau, schwarz)	

**Vorbereitungszeit:** 90 Minuten

**Kochzeit:** 60 Minuten

**Insgesamt:** 150 Minuten

# Vegane Kirsch-Torte mit Haselnuss-Schoko und Erdnussbuttercreme: Rezept und Zubereitung

---

**Backzeit:** 60 Minuten

**Temperatur:** 175 °C Ober-/Unterhitze

**Backform:** 1x Backform, 1x Backblech

## Schritt 1: Zubereitung des Schoko-Ölkuchens

---

Den Backofen vorheizen, die Backform mit Backpapier einschlagen und den Rand einfetten. Alle Zutaten in der Reihenfolge des Rezeptes in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig aufschlagen, Mineralwasser zum Schluss, sodass nicht die ganze Kohlensäure entweicht.

Die gesamte Masse in die vorbereitete Form geben und nun auf der mittleren Schiene für 50-60 Minuten bei 175°C im Ofen backen.

## Schritt 2: Herstellung der Haselnuss-Schoko-Creme

---

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Haselnüsse auf dem Blech für 7 Minuten anrösten. Kurz auskühlen. Im Mixer pürieren. Kakao zugeben und so lange pürieren, bis eine cremige Masse entsteht.

Hafermilch mit Agar-Agar und Vanillezucker aufkochen, 1 Minute köcheln lassen, 3 Minuten abkühlen.

Alles in eine Schüssel geben, Agavendicksaft und Joghurt dazu und mit dem Handrührer zu einer cremigen Masse verrühren.

## Schritt 3: Für die Erdnussbuttercreme

---

Erdnussbutter im Mixer cremig aufschlagen, nach und nach Puderzucker zugeben, falls es nicht cremig wird, mit etwas Sonnenblumenöl anreichern. Alles in einen Spritzbeutel mit großer runder Tülle füllen.

## Schritt 4: Zubereitung der Kirschfüllung

---

Die Hälfte der Kirschen abtropfen lassen.

Die andere Hälfte der Kirschen in einen Messbecher geben und mit so viel Saft auffüllen, dass 200ml erreicht sind. Mit Ahornsirup und Rum köcheln lassen. Tapioka-Stärke mit etwas Flüssigkeit anrühren, zu den Kirschen geben und nochmals aufkochen. Jetzt die Kirsch-Füllung abkühlen lassen und im Mixer pürieren. Mit den abgetropften Kirschen mischen.

## Schritt 5: Dekorieren

---

Den ausgekühlten Tortenboden 3x teilen.

Den Rand mit Buttercreme anspritzen.

Boden tränken.

Kirschfülle auf den ersten Boden und Creme auf den zweiten.

Mit Buttercreme einstreichen.

Kühlen.

Fondant einfärben vorbereiten, verzieren.