

Vegane Topfentorte mit Dattelcreme

Seid begrüßt! Bevor sich der Sommer in die Winterpause verabschiedet, hauen wir noch einen fruchtig-süßen Knaller für euch raus. Unsere vegane Topfentorte steht dem tierischen Pendant in nichts nach – so habt ihr weiterhin den Genuss und die Milch bleibt beim Kalb. Win/Win würden wir sagen!



Rezepttyp

- Torte/Dessert
- Rezeptschwierigkeit: einfach
- Zubereitungsdauer :
ca. 35 Minuten Zubereitung (excl. Back- und Einweichzeit)

Küchengeräte

- Blender/Zerkleinerer
- Backofen

Zutaten für eine kleine Tortenform mit 16cm Ø

für den Tortenboden:

- [110g Haferflocken \(glutenfrei\)](#) gemahlen
- [70g gemischte Nüsse](#) fein gemahlen
- 1/2 reife Banane mit einer Gabel fein zerdrückt
- 2 TL Ahornsirup
- 1 Prise Salz
- [1 Prise Zimt](#)

für die Dattelcreme:

- [130g entsteinte Datteln](#) (für ca. 2 Stunden in Wasser eingeweicht)
- 50ml Wasser
- 2 EL hochwertiges Kakaopulver
- 1 Prise Salz

für die Topfencreme:

- 200g Seidentofu
- [25g Cashewkerne](#) (für mindestens 2 Stunden eingeweicht und abgetropft)
- 1 EL Zitronensaft
- Abrieb von 1/4 Biozitrone
- 2 1/2 EL Ahornsirup
- 15g Puddingpulver Vanillegeschmack

für die Deko:

- Früchte nach Wahl
- Ahornsirup

Allergiehinweise

- Glutenfrei

Schritt für Schritt Rezeptanleitung

1. Für den Tortenboden alle Zutaten in einer Schüssel gut miteinander vermengen, bis ein leicht klebriger Teig entsteht.
2. Den Boden der Tortenform mit Backpapier auslegen. Den Teig fest, am besten mit einem Löffel, in die Form drücken und ca. 1cm an den Seiten hochziehen.
3. Für die Dattelcreme die Datteln abgießen, mit frischem Wasser, Kakao und Salz zu einer feinen Creme pürieren und beiseite stellen.
4. Alle Zutaten für die Creme in einen Blender geben und ebenfalls zu einer glatten Masse mixen.
5. Als nächstes etwas mehr als die Hälfte der Dattelcreme auf dem Tortenboden verstreichen. Darauf die Topfcreme füllen und glatt streichen.
6. Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad C° für ca. 45-50 Minuten backen. Stäbchenprobe machen!
7. Die Torte bei Zimmertemperatur auskühlen lassen und danach für einige Stunden in den Kühlschrank stellen.
8. Wenn die Torte gut durchgekühlt ist, mit frischem Obst nach Wahl und der restlichen Dattelcreme dekorieren.
9. Jedes Tortenstück mit 1/2 - 1 TL Ahornsirup beträufeln und genießen!

Tipp: Sollte euch etwas von der Dattelcreme übrig bleiben, könnt ihr sie (so wie wir) entweder direkt zur Torte essen, oder sie im Kühlschrank für mindestens 1 Woche zum Süßen für andere Speisen aufbewahren.



Rezeptbeschreibung

Beim Variieren mit den Früchten sind euch hier keine Grenzen gesetzt – macht einfach drauf, was euch und euren Liebsten am besten schmeckt. Die Torte ist perfekt für (fast zu) heiße Sommertage, da sie nicht sündhaft süß und sehr erfrischend ist.

Viel Erfolg beim Nachkochen – leben und leben lassen, ist das Motto ☺

Herzliche Grüße aus der Pflanzenküche!

Meli & Gorik