



Veganes Himbeertörtchen

8) Torten

VEGANES HIMBEERTÖRTCHEN (6120 G)

1170 g	Sabléboden, vegan, 16 cm Ø
100 g	Kakaobutter
3500 g	Himbeercreme, vegan
800 g	Himbeergelee, vegan
250 g	Himbeeren
200 g	Heidelbeeren
100 g	Johannisbeeren

SABLÉBODEN, VEGAN, 16 CM Ø (1253 G)

360 g	Pâtisseriesmargarine, vegan
280 g	Zucker
3 g	Speisesalz
15 g	Vanillezucker
595 g	Weizenmehl 400

Margarine, Zucker, Salz und Vanille-
zucker zusammen mischen. Danach
Mehl daruntermischen und weiterver-
arbeiten.

HIMBEERCREME, VEGAN (3517 G)

1620 g	TK-Himbeerpüree
250 g	Zucker
20 g	Agar-Agar-Pulver
1620 g	Soja-Joghurt, nature
7 g	Vanilleschoten, aus- gekratzt

HIMBEERGELEE, VEGAN (804 G)

760 g	TK-Himbeerpüree
40 g	Zucker
4 g	Agar-Agar-Pulver

Das Fruchtmarm mit dem Zucker und
dem Agar-Agar-Pulver durchkochen
und sofort abfüllen.

VERZEICHNIS DER ZUTATEN

Himbeercreme 57% (Himbeerpüree
(Himbeeren 85%, Invertzuckersirup),
Soja-Joghurt nature (Sojasaft [Wasser,
SOJASAMEN 9%, Calciumphosphat],
Zucker, Meeralgen, Vanille), Sabléboden
(**WEIZENMEHL** [CH], Pâtisseriesmarga-
rine vegan [Kokosfett, Rapsöl, Wasser,
Rapsöl gehärtet, Kokosfett gehärtet,
Emulgator (E471, E475), Säuerungsmit-
tel (E330), Speisesalz, Aroma], Zucker,
Vanillezucker, Speisesalz jodiert), Him-
beergelee (Himbeerpüree, Zucker, Mee-
ralgen), Himbeeren 4%, Heidelbeeren,
Kakaobutter, Johannisbeeren

NÄHRWERTE JE 100 G

Energiewert 653 kJ/156 kcal
Fett 6,9 g, davon ges. Fettsäuren 3,8 g
Kohlenhydrate 20,4 g, davon Zucker 12,7 g
Protein 3,1 g; Salz 0,1 g
Deklaration, Nährwerte und Kalkulation beziehen sich ausschliesslich auf diese Rezeptur.

Richtzeit (10 Stück): 90 Minuten

Richtpreis je Stück: CHF 27.00

Richtpreis je 100 g: CHF 4.41

Herstellung



SABLÉBODEN

Für den Teig eine vegane Margarine verwenden. Viele Margarinen enthalten Milchbestandteile, also immer die Zusammensetzung überprüfen.

Den Teig auf 5 mm ausrollen, einen Kreis von 16 cm Ø ausstechen, auf perforierte Silikonmatten legen und bei 180 °C etwa 18 Minuten backen. Nach dem Backen drehen, damit die Musterung an der Oberfläche zu sehen ist.



BODEN BESTREICHEN

Die von der Silikonmatte gemusterte Seite des Sablébodens mit flüssiger Kakaobutter bestreichen oder sprühen. Für den Aufbau der Torte einen 14er-Ring mit Plastikstreifen auflegen.



HIMBEERCREME

Diese Creme wird mit Agar-Agar abgebunden. Sie darf daher nicht eingefroren werden, sonst verliert sie Wasser.

Das Himbeermark mit dem Zucker und dem Agar-Agar gut aufkochen und abkühlen lassen. Die Masse darf nicht anziehen, da sie sonst nicht mehr glatt gerührt werden kann! Das Soja-Joghurt bei etwa 45 °C unter die Himbeermasse ziehen. Agar-Agar wird bei 40 °C fest und kann nicht mehr aufgelöst werden, ist also nicht thermoreversibel.



FERTIGSTELLEN

Die Creme zieht sehr schnell an, daher danach sofort den heißen Gelee daraufgießen. Nach 10 Minuten im Kühlschrank hat die Masse angezogen und der Plastikstreifen kann entfernt werden. Zum Schluss mit den gemischten Beeren garnieren.

HINWEIS

Die Konsistenz ist relativ fest. Da aber Agar-Agar eine andere Struktur aufweist als Gelatine, ist die Creme sehr angenehm zum Essen.