Vegane Tiramisu“Torte“

Zutaten:

Creme I:

300	ml	Wasser
150	g	Cashewnüsse

„Biskuit“:

210	g	Mehl, glatt
120	g	Rohrzucker
1	EL	Maizena, Speisestärke
1	Pakt.	Weinstein-Backpulver
100	ml	Sonnenblumenöl
200	ml	Mineralwasser

Creme II:

„die gequollenen“ Cashewnüsse

1,5	EL	Maizena, Speisestärke
1	Pakt.	Vanillezucker, 20 g
30	g	Rohrzucker
225	ml	Hafermilch

- Ca. 150 ml Espresso & Amaretto nach Geschmack
- Zur Ausfertigung: 2 EL Kakaopulver

Herstellung:

1. Die Cashewnüsse 30 Minuten in kaltem Wasser einweichen.
2. Springform mit Backpapier auslegen.
3. Mehl mit Maizena, Backpulver und Rohrzucker in einer großen Schüssel vermengen.
4. Öl und Mineralwasser vorsichtig zu einem gleichmäßigen Teig einrühren. Wichtig: nicht zu lange oder zu schnell rühre, da sonst die Kohlensäure des Mineralwassers verloren geht, das das Triebmittel ist.
5. Teig in die Springform gießen und bei 180 °C für etwa 30 Minuten im Ofen backen. – Stäbchenprobe – und auskühlen lassen.
6. In der Zwischenzeit die Cashewnüsse, Rohrzucker, Stärke und die Hafermilch, in einen Standmixer auf höchster Stufe zu einer glatten Creme mixen.
7. Creme in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze und unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen – auf halbe Temperatur herunter-schalten und die Creme etwa eine Minute lang eindicken – Masse abkühlen lassen.
8. Boden mit einem Messer in der Mitte waagerecht durchschneiden.
9. Boden auf einen Tortenteller und umrahme ihn mit dem Tortenring geben und mit der Hälfte des Espressos beträufeln.
10. Die Mascarpone-Creme noch einmal mit einem Schneebesen kurz durchrühren.
11. Die Hälfte davon auf den mit Espresso getränkten Kuchenboden geben.
12. Mit der zweiten Hälfte des Bodens die Creme vorsichtig draufdrücken, mit restlichen Espresso beträufle und der übrigen Creme besteichen.
13. Mind. 30 Minuten kühl stellen und dann erst mit dem Kakaopulver bestäuben.

Andreas Virgolini
Vegan- vegetarischer Koch a. S.