



Happy Vegan Valentine - Himbeer-Granatapfel Cashew Cake

⌚ Preparation time: 30 minutes
👨‍🍳 Cooking time: 60 minutes
Total time: 90 minutes

👤 Portions: 8

Zutaten für einen Kuchen (Springform Durchmesser 16 cm/Höhe 6 cm)

Zutaten für den Tortenboden

- 100 g Softaprikosen | wahlweise weiche Medjool-Datteln
- 100 g Mandelblättchen
- 1 Prise Meersalz
- 1 TL gemahlene Vanille
- 1 EL Agavendicksaft

Achtung: Es gibt einen Unterschied zwischen "getrockneten Aprikosen" und "getrockneten Soft-Aprikosen". Letztere sind besonders saftig und ganz weich. Diese eignen sich hervorragend für die Herstellung des Tortenbodens, weil sie durch den hohen Feuchtigkeitsanteil klebrig genug sind, um den Tortenboden zusammen zu halten. Sollten Ihr keine Soft-Aprikosen bekommen, benutzt ganz weiche entsteinte Datteln, z.B. Medjool-Datteln.

Zutaten für die Füllung

- 300 g Cashewnüsse
- 200 g TK-Himbeeren
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Agavendicksaft
- 100 ml Kokosnussöl
- 1,5 TL Agar-Agar | Achtung: nicht mit Agartine verwechseln; Agartine ist sehr viel schwächer als reines Agar-Agar
- 1 TL Vanille gemahlen

Zutaten für das Topping

- 125-150 ml Granatapfelsaft
- 2 EL Agavendicksaft
- 1 gehäufte TL Agar-Agar
- 1 Granatapfel bzw. 3 EL Granatapfelkerne
- 1-2 EL geschälte Hanfsamen zum garnieren
- Frische Minze oder Melisse zum Garnieren

Zubereitung (mind. 4 Stunden Einweichzeit, 30 Minuten Zubereitungszeit + 1 Stunde Kühlzeit)

1. Cashewnüsse über Nacht, mindestens aber 4 Stunden, einweichen lassen. Um das Einweichen zu beschleunigen, könnt Ihr auch heißes Wasser verwenden. Das weicht die Cashewkerne schneller auf.
2. Die TK-Himbeeren in einem Topf auftauen lassen.
3. Für den Tortenboden: Soft-Aprikosen, Mandelblättchen, gemahlene Vanille, eine Prise Meersalz und 1 EL Agavendicksaft in einen Mixer geben und zu einem klebrigen Teig zerkleinern. Ich benutze hierfür den [Mixbehälter meines Schneidstabs*](#) (*Amazon Affiliate-Link). Das klappt prima.
4. Die klebrige Teigmasse in die Springform geben.
5. Die Masse mit den Fingern und der Handfläche in der Springform gleichmäßig fest andrücken, so dass ein fester Tortenboden entsteht.
6. Die Himbeeren in einen Topf geben. 2 EL Zitronensaft und 2 EL Agavendicksaft hinzufügen und die Himbeeren 5 Minuten köcheln lassen. Himbeeren mit einem Schneidstab pürieren und anschließend durch ein feines Sieb passieren, um alle Kerne zu entfernen. Die Masse gründlich durch das Sieb drücken, um möglichst viel Himbeersaße zu erhalten. Möglichst nur die Kerne sollten im Sieb zurück bleiben.
7. Die kernfreie Himbeersaße mit 6 EL Wasser verflüssigen und abkühlen lassen.
8. Das Einweichwasser der Cashewkerne abgießen und die Cashews mit 2 EL Agavendicksaft, 1 TL gemahlener Vanille und 100 ml flüssigem(!) Kokosöl in einem Hochleistungsmixer (ich benutze dafür [meinen heiß geliebten Vitamix*](#) / *Amazon Affiliate-Link) zu einer ganz feinen Masse

pürieren. Masse erstmal im Mixer belassen. Es kommt gleich noch die Himbeersoße dazu!

9. 1,5 gestr. TL Agar-Agar in die kalte Himbeersoße einrühren und die Soße unter Rühren erhitzen. Achtung: Agar-Agar immer in kalte/abgekühlte Flüssigkeiten einrühren, sonst klumpt es sofort. Das Agar-Agar muss aber anschließend 1x aufkochen, sonst geliert es nicht!
10. Heiße Himbeersoße zu der Cashewcreme in den Mixer geben und nochmals auf höchster Stufe zu einer feinen Creme mixen. Himbeer-Cashew-Creme in die Springform füllen.
11. Jetzt in einem zweiten Topf einen gehäuften TL Agar-Agar in 125 ml kalten Granatapfelsaft einrühren. 2 EL Agavendicksaft unter Rühren hinzufügen und den Saft erhitzen. Saft mit dem eingerührten Agar-Agar einmal aufkochen lassen. Dann das Granatapfel-Topping ein wenig abkühlen lassen und als letzte Schicht auf den Cake geben.
12. Himbeer-Granatapfel-Cashew-Cake für ca. 45 Minuten bis max. eine Stunde ins Eisfach geben.
13. Cake aus dem Tiefkühl holen. Die Springform sachte öffnen und die Form abziehen. Cake mit einem ganz dünnen, langen Messer vom Boden lösen und mit einem Kuchenheber auf einen Teller geben.
14. Cake am Rand mit geschälten Hanfsamen und insgesamt nach Belieben mit Granatapfelkernen bestreuen. Den Granatapfel-Himbeer-Cake mit Minzblättchen oder Melisse Garnieren.

Der Kuchen wird super cremig, bleibt aber dennoch schön schnittfest!