



# Vegane, cremige Erdbeertorte

---

## Zutaten für eine Springform mit 24 cm Durchmesser oder kleiner

### Für den Tortenboden

- 70 g Mandelblättchen oder gemahlene Mandeln | wer einen sehr leistungsstarken Mixer hat, kann natürlich auch ganze, weiße Mandeln nehmen
- 50 g Kokosraspeln
- 40 g gepopptes Amaranth
- 150 g getrocknete Soft-Aprikosen
- 1 Prise Salz
- 1 TL Vanille gemahlen
- 2 EL Agavendicksaft

### Für die Füllung

- 200 g Cashewkerne | über Nacht eingeweicht
- 350 g Erdbeeren
- 1 TL Vanille gemahlen
- 2 EL Agavendicksaft
- Saft von 1-2 Orangen | ca. 150 ml
- 1 TL Agar Agar

### Für das Topping

- 350 g Erdbeeren
- 1 EL Agavendicksaft
- 2 EL frischer Zitronensaft
- 3 EL Kokosraspel
- 2 TL Rote Bete-Saft | zum Beispiel eingelegter Roter Bete entnehmen

Außerdem: Eine Springform mit 24 cm Durchmesser oder kleiner

---

## Zubereitung (6 Stunden Einweichzeit für die Cashewkerne + 25 Minuten Arbeitszeit + Kühlzeit)

1. Cashewnüsse über Nacht, mindestens aber 6 Stunden in Wasser einweichen lassen.
2. Zuerst den Tortenboden zubereiten. Dafür die Mandelblättchen, Kokosraspeln, eine Prise Salz, die gemahlene Vanille, den Agavendicksaft zusammen mit den Soft-Aprikosen in einen Mixer geben. Mit Hilfe des Mixer alle Zutaten zu einer gleichmäßigen, klebrige-feinen Masse verarbeiten. Dabei nach und nach das gepoppte Amaranth hinzu fügen. Sollte der Mixer zu einem bestimmten Zeitpunkt streiken, einfach die Masse in eine Schüssel geben und das gepoppte Amaranth per Hand einkneten. Zum Schluss sollte eine leicht klebrige, tuffige Masse entstanden sein, wie auf dem nachstehenden Bild zu sehen.
3. Die Masse in die Springform geben, gleichmäßig verteilen und mit den Handflächen andrücken. Die Seitenränder gut mit der Springform abschließen lassen.
4. Nun kann die Füllung zubereitet werden. Das Einweichwasser der Cashewnüsse abgießen und die Nüsse in den Mixer geben. Die Erdbeeren waschen, die Blättchen abschneiden, Erdbeeren etwas zerkleinern und ebenfalls in den Mixer geben. Vanille und Agavendicksaft hinzu geben und alles zusammen zu einer sämigen Masse pürieren.
5. Tipp: Wer keinen leistungsstarken Mixer hat, sollte nicht alles auf ein Mal in den Mixer geben. Das Pürieren läuft auch mit einem etwas schwächeren Mixer gut, wenn man zuerst die Erdbeeren püriert und dann nach und nach die Cashewkerne in kleineren Portionen hinzu gibt. Das dauert etwas länger, funktioniert aber in den meisten Fällen prima.
6. Wenn Erdbeeren und Cashewnüsse püriert sind, zwei Orangen auspressen und den Orangensaft in einem kleinen Topf erhitzen. 1 TL Agar Agar mit einem Schneebesen in den noch nicht erhitzten Orangensaft kräftig einrühren und das Ganze ein Mal kurz aufkochen lassen. Gut durchrühren, vom Herd nehmen und den Orangensaft zum Erdbeer-Cashew-Püree in den Mixer geben. Nochmals alles miteinander vermischen. Püree anschließend gleichmäßig auf den Tortenboden geben und glatt streichen.
7. Tipp: Agar Agar sorgt dafür, dass die Kuchenfüllung schön schnittfest ist. Agar Agar ist sehr effektiv. Es reicht ein Teelöffel. Jedoch muss Agar Agar immer erst ein Mal erhitzt werden. Beim Abkühlen geliert es dann. Gibt man es in eine kalte Masse, passiert hingegen gar nichts. Daher wird der

Orangensaft in diesem Rezept kurz aufgekocht.

8. Springform mit Folie abdecken und eine Stunden in den Kühlschrank geben, damit die Masse fest wird.
9. Nach etwa einer Stunde kann man die Springform gefahrlos lösen und den Kuchen auf eine Platte oder einen (Kuchen)Teller geben. Zwei Drittel der restlichen Erdbeeren waschen und nach Belieben auf die Torte drapieren. Ich garniere die Torte von der Mitte ausgehend nach außen - unregelmäßig, teils mit, teils ohne Erdbeergrün.
10. Die restlichen Erdbeeren waschen, das Erdbeergrün entfernen und im Mixer mit etwas Zitronen- sowie Agavendicksaft zu einer dünnflüssigen Fruchtsoße verarbeiten. Die Fruchtsoße mit einem Löffel kreisförmig von der Mitte ausgehend über die Torte gießen.
11. Eine kleine Menge Kokosraspel gebe ich zum Schluss in eine kleine Schale. Im Kühlschrank habe ich meistens Rote Bete im Glas. Vom Saft nehme ich nur zwei Teelöffel voll und verrühre den Saft mit den Kokosraspeln, die dadurch eine hübsche pink-gesprenkelte Farbe erhalten. Kokosraspeln über die Torte verteilen und die Gäste mit dieser unendlich schönen und wahnsinnig cremig-süß-leckere Torte zum Staunen bringen.