



Mango-Maracuja-Sommertorte

Zutaten für eine Torte | reicht für 6-8 Personen

Für den Tortenboden

- 100 g Mandelblättchen | wer einen guten Mixer hat, ganz auch ganze weiße Mandeln benutzen bzw. im Mixer pürieren
- 150 g weiche, entsteinte Datteln
- 3 EL Ahornsirup
- 100 g Kokosraspel
- 1 TL Vanille gemahlen
- 1 Prise Salz
- 20 g gepopptes Amaranth

Für die helle Cashew-Füllung

- 200 ml Pflanzendrink
- 400 g Cashewnüsse über Nacht oder mindestens 4 Stunden in Wasser eingeweicht
- 250 g Seidentofu
- 3 TL gemahlene Vanille
- 2 EL Agavendicksaft
- 1,5 TL Agar Agar

Für die Mangofüllung und die Deko

- 4 Mangos | entspricht etwa 450-500 g Fruchtfleisch
- Saft von drei Orangen | entspricht etwa 220 ml
- Saft von 1 Limette
- Schalenabrieb bzw. Zesten von 2-3 Bio-Limetten
- 6 Maracujas bzw. Passionsfrüchte
- 2 EL Agavendicksaft
- 1 TL Agar Agar
- Ein halber TL Guarkernmehl | für das Andicken der Glasur bzw. des Fruchttoppings
- Frische Minze zur Deko

Außerdem: Springform mit dem Durchmesser 24 cm oder kleiner.

Zubereitung (Einweichzeit der Cashewnüsse + 30 Minuten Zubereitungszeit + 1-2 Stunden Kühlzeit)

1. 400 g Cashewnüsse über Nacht oder mindestens 4 Stunden in Wasser einweichen lassen. Vor dem weiteren Verarbeiten Einweichwasser vollständig abgießen.
2. Für den Kuchenboden Mandelblättchen, Datteln, Kokosraspel, Ahornsirup, gemahlene Vanille und eine Prise Salz im Mixer zu einer gleichmäßig klebrig-bröseligen Masse vermengen. Tortenboden-Masse anschließend in eine Rührschüssel geben und 20 g gepopptes Amaranth mit den Händen einkneten. Die Masse sollte klebrig-fluffig sein und in etwa so aussehen wie auf dem nachstehenden Foto.
3. Masse in eine Springform geben und am Boden gleichmäßig andrücken. Vor allem darauf achten, dass der Tortenboden gut mit der Springform abschließt.
4. Nun mit den "Füllschichten" weiter machen. Diese werden parallel vorbereitet, erst ganz zum Schluss mit Agar Agar gemischt und dann direkt hintereinander in die Form gegossen.
5. Vier Mangos ohne Schale aufschneiden. Einige Mangostücke zum Garnieren zur Seite legen (siehe Torten-Foto). Das restliche Mangofruchtfleisch gewürfelt in einen Topf geben. Zwei Passionsfrüchte aufschneiden und das gesamte Fruchtfleisch mit Kernen zu den Mangostücken geben. 1 EL Agavendicksaft hinzufügen. Mit dem Saft von 1 Limette und zwei Drittel des frisch gepressten Orangensafts, also etwa 150 ml, aufkochen und etwa 5 Minuten weich köcheln. Mango-Passionsfrucht Mischung anschließend mit einem Schneidstab zu einer feinen Masse passieren und vom Herd nehmen. Fruchtpüree etwas auskühlen lassen.
6. Cashewnüsse, 3 TL gemahlene Vanille, 2 EL Agavendicksaft und 250 g Seidentofu in einem leistungsstarken Mixer zu einer fein-cremigen Masse verarbeiten. 200 ml Pflanzendrink in einen Topf geben, 1,5 TL Agar Agar mit einem Schneebesen in den noch kalten Pflanzendrink einrühren und

erhitzen. Unter starkem Rühren Pflanzendrink kurz aufkochen lassen und anschließend in den Mixer geben. Masse im Mixer nochmals gut pürieren bzw. gut vermengen.

7. Die Hälfte der Cashewmasse auf den Tortenboden geben. Falls möglich Tortenboden direkt im Anschluss in den Kühlschrank stellen, solange das Fruchtpüree zubereitet wird.
8. Zügig 1 TL Agar Agar in das etwas abgekühlte Fruchtpüree einrühren und dieses kurz erhitzen. Danach die Fruchtmasse in die Springform geben.
9. Kurz warten und anschließend die restliche Cashewmasse in der Springform verteilen. Vor allem an den Rändern gut mit der Form abschließen. Die Torte im Anschluss eine Stunde in den Kühlschrank geben.
10. Für den Tortenguss die restlichen Maracujas halbieren und das Fruchtfleisch durch ein Sieb passieren, so dass die schwarzen Kerne im Sieb zurück bleiben. Den restlichen Orangensaft dazu geben. Mit einem EL Agavendicksaft verrühren und bei Bedarf mit etwas Guarkernmehl andicken.
11. Aber Vorsicht, Guarkernmehl dickt sehr stark an, also lieber zuerst etwas weniger als einen halben TL nehmen und bei Bedarf mehr. Sollte das Topping zu dickflüssig werden, kann man es einfach mit etwas Wasser wieder verflüssigen.
12. Torte aus der Springform lösen und auf einen Teller geben. Maracuja-Fruchtsoße unregelmäßig über die Torte verteilen. Mittig einige Stücke Mango auf die Torte drapieren. Wer mag, gibt auch noch zwei Scheiben Limette dazu. Torte mit etwas frischer Minze und dem Abrieb von 2-3 Bio-Limetten dekorieren.