



hr1-DOLCE VITA

Stephan Roos **vegane Mandeltorte**

ZUTATEN

für eine 26er-Springform

Für den Tortenboden:

150 g Weizen- oder Dinkelmehl

150 g gemahlene Mandeln

100 g Rohrzucker

15 g Weinsteinbackpulver

5 g Natron

je 1 Prise Salz, geriebene Vanille (oder Tonkabohne) und geriebene Zitronenschale (gibt's fertig im Tütchen, z.B. von Alnatura, Biovegan oder Denree)

150 g kochbare Sahne (z.B. von Alpro)

100 ml Mineralwasser

Für die Füllung:

100 g gehackte Mandeln

250 g gehobelte Mandeln

150 g Rohrzucker

150 g flüssige Margarine (z.B. Alsan)

ZUBEREITUNG

Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. In einer großen Schüssel alle trockenen Zutaten für den Tortenboden - Mehl, Mandeln, Zucker, Backpulver, Natron, Salz, Vanille und Zitronenschale - sorgfältig miteinander vermengen. Dann Mineralwasser und Sahne unterrühren, bis eine homogene Masse entsteht.

Den Boden einer Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen und die Masse gleichmäßig, am besten mit einem Spatel, verteilen und schön glatt streichen.



hr1-DOLCE VITA

Im Backofen auf mittlerer Schiene etwa 20 bis 30 Minuten goldbraun anbacken.

In der Zwischenzeit alle trockenen Zutaten für die Füllung sorgfältig vermengen, flüssige Margarine unterziehen und die Masse gleichmäßig auf dem angebackenen Tortenboden verteilen.

Die Masse sorgfältig glatt streichen und die Torte nochmals im Ofen etwa 20 bis 30 Minuten backen, bis das Mandeltopping eine goldbraune Farbe annimmt.

Die Torte abkühlen lassen und in gleich große Stücke schneiden. Oder als Basis für eine Festtagstorte nach Belieben füllen oder verzieren. Für die Füllung die Torte auf halber Höhe vorsichtig mit einem Tortenmesser horizontal durchschneiden. Die untere Hälfte zum Beispiel mit Vanillecreme bestreichen und die obere Hälfte wieder darauf setzen.