



Sonntagskuchen

Stina Spiegelberg

Freitag, den 23.09.2016

Vegane Walnuss-Birnen-Torte

Für ca. 12 Stück

Zutaten

Für den Walnusskuchen:

2 EL vegane Butter
4 EL Rohrzucker
2 Birnen
560 g Dinkelmehl (Type 630)
160 g Walnüsse, gemahlen
320 g Rohrzucker
1 1/2 Pck. Backpulver
2 Prisen Vanille, gemahlen
2 Prisen Salz
2 Msp. Zimt
120 ml Pflanzenöl
640 ml Sprudelwasser

Für die Schokoladenmousse:

600 g Pflanzensahne
2 Pck. Sahnesteif
1 Prise Salz
250 g Kuvertüre, zartbitter

Für die Deko:

80 g Kuvertüre, zartbitter
1 Birne
Walnusskerne
Orangenzesten, getrocknet

Zubereitung

1. Den Backofen auf 170 Grad, Ober- und Unterhitze, vorheizen.
2. Zwei Springformen (Ø 26 cm) mit einem Pinsel und je 1 Esslöffel Butter einfetten, den Rohrzucker auf den beiden eingefetteten Böden der Springformen verteilen.
3. Die Birnen waschen, abtropfen, mit einem Schäler oder Messer schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien, in dünne Achtel schneiden und kreisförmig auf die beiden gezuckerten Springformenböden verteilen.
4. **Für den Walnusskuchen** das Mehl, die gemahlene Walnüsse, den Rohrzucker, das Backpulver, die Vanille, das Salz sowie den Zimt in eine Rührschüssel geben und mit einem Löffel vermischen.
5. Das Öl und das Wasser zu der Mehlmischung geben und mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig rühren.
6. Den Teig in beide Formen gleichmäßig verteilen und im Backofen auf mittlerer Schiene 30-35 Minuten backen.



7. Nach dem Backen die beiden Walnussböden abkühlen lassen und aus den Formen lösen.

8. **Für die Schokoladenmousse** die Sahne mit Sahnesteif und Salz steif schlagen.

9. Die Kuvertüre zerkleinern, im Wasserbad unter ständigem Rühren mit dem Kochlöffel langsam flüssig werden lassen, vorsichtig unter die steif geschlagene Sahne heben, für mindestens 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.

10. Die Oberflächen der beiden Walnusskuchen mit einem Messer begradigen und einen Walnusskuchen mit einem Tortenring (Ø 26 cm) umschließen.

11. Ein Drittel der Schokoladenmousse auf dem Walnusskuchen verteilen, den zweiten Walnusskuchen mit der Birnenseite nach unten auf die Mousse legen, die übrige Schokoladenmousse auf der Torte und rundherum verteilen, die Oberfläche der Torte mit einem Teigschaber glätten und eine Stunde kalt stellen.

12. Die Kuvertüre zerkleinern, im Wasserbad unter ständigem Rühren mit dem Kochlöffel langsam flüssig werden lassen, in einen Messbecher mit Öffnung füllen und die geschmolzene Schokolade auf den Tortenrand rundherum fließen lassen.

13. Die Birne waschen, abtropfen, mit einem Schäler oder Messer schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien, würfeln, mit der übrigen Kuvertüre mischen und mit den Walnusskernen und Orangenzesten die Torte dekorieren.