

Matcha Torte – ohne Backen

Zutaten für 8 bis 10 kleine Stücke

Für den Matcha-Tortenboden

- 1 Springform (18 cm Ø)
- 185 g Medjool Datteln – entsteinen und grob hacken
- 125 g Mandeln – grob hacken und fettfrei rösten
- 80 g Pekannüsse – grob hacken
- 20 g Kakaobutter – langsam erhitzen und verflüssigen
- 2 EL gehackte Pistazien – fettfrei rösten

Für die Füllung

- 120 g Cashewkerne – über Nacht einweichen
- 1 Bio-Limette – davon 2 TL Saft + 1 TL Abrieb
- 400 ml Mandeldrink
- 150 ml Sojasahne
- 20 g Kakaobutter – langsam erhitzen und verflüssigen
- 50 g Xylitol (Zuckeraustauschstoff)
- 4 TL Matchapulver + 1 TL
- 12 g Agar-Agar*
- ½ TL Bourbon-Vanillepulver
- 1 Prise Kristallsalz

**Die Menge kann je nach Hersteller variieren*

Zubereitung

- Vorbereitungszeit ca. 35 Minuten
- Koch-/Backzeit ca. 5 Minuten
- Zieh-/Ruhezeit ca. 2 Stunden

Für die Matcha Torte als Erstes den Springformboden mit Backpapier bestücken.

Dann alle Zutaten für den Matcha Tortenboden – ausser die Kakaobutter – in einen leistungsstarken Mixer geben und mit Hilfe des Stössels auf kleiner Stufe zu einer kernigen Masse mixen. Erst anschliessend die Kakaobutter daruntermixen.

Die Masse in die Springform füllen, mit den Händen festdrücken und in den Kühlschrank stellen.

Für die Füllung ca. 200 ml Mandeldrink in einen Topf geben, Agar-Agar einrühren und aufkochen lassen. Dann Xylitol und Vanillepulver dazugeben und unter ständigem Rühren mindestens 2 Min. kochen lassen, damit das Agar-Agar binden kann. Anschliessend etwas abkühlen lassen.

Dann den gekochten Mandeldrink zusammen mit dem restlichen Mandeldrink, der Sojasahne, den Cashewkernen, 4 TL Matchapulver, Limettensaft, -abrieb sowie einer Prise Salz in den Standmixer geben und 1 - 2 Min. zu einer feinen, cremige Masse pürieren. Zum Schluss die Kakaobutter dazugeben und nochmals kräftig mixen.

Die Springform aus dem Kühlschrank nehmen, die Masse gleichmässig auf dem Boden verteilen und mit einem Löffel die Bläschen platzen lassen. Anschliessend mindestens 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

Die Matcha Torte mit den Pistazien, Blaubeeren und 1 TL Matchapulver ausgarnieren, anschneiden und geniessen.

Nährwerte pro Stück

Kalorien: 471 kcal, Kohlenhydrate: 26 g, Eiweiss: 9 g, Fett: 35 g



Link zum Rezept

<https://zdg.de/matcha-torte.html>