

# MOUSSE AU CHOCOLAT



## Zutaten für ca. 6 Portionen:

115 g Aquafaba  
115 g Zucker  
55 g Läuterzucker (s. Beschreibung)  
55 + 230 g vegane Sahne (z.B. aus Soja)  
320 g Bio-Zartbitter-Kuvertüre (70% Kakaoanteil)

## Zubereitung

Aquafaba und Zucker in einer Rührschüssel steif schlagen. Für den „Läuterzucker“ 50 g Wasser mit 50 g Zucker sprudelnd aufkochen und davon 55 g abwiegen. Mit 55 g Sahne in einen Becher geben. Kuvertüre in einer mikrowellengeeigneten Schüssel in 30 Sekunden Schritten in der Mikrowelle schmelzen und jeweils durchrühren. In der Zwischenzeit 230 g Sahne in einem Messbecher aufschlagen. Das Sahne-Läuterzucker-Gemisch einmal, etwas wärmer als handwarm, in der Mikrowelle erwärmen. Zur flüssigen Kuvertüre geben und mit einem Spatel eine glatte Masse herstellen. Anschließend 1/3 der aufgeschlagenen Sahne und 1/3 vom steifen Aquafaba in die Kuvertüre geben und zügig mit einem Spatel unterheben. Wenn die Masse glatt und homogen ist, werden in 2 Schritten jeweils 1/3 vom Aquafaba und 1/3 von der Sahne unterheben. Die Masse nun in die gewünschte Form füllen und mindestens 6 Stunden im Kühlschrank auskühlen lassen.

# RÜBLI-TORTE



## Zutaten für ca. 12 Stücke:

### Teig:

- 3 mittelgroße Eier
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 3 EL Naturjoghurt (3,5 % Fett)
- ca. 120 g geriebene Karotten
- 70-80 g gehackte Wal- oder Haselnüsse
- 0,25 TL Zimt (optional)
- 180 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver

### Frosting:

- 80 g Puderzucker
- 300 g Frischkäse
- Limettensaft

### Deko:

- 25 g gehackte Pistazien
- 12 Marzipankarotten

## Zubereitung

Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Springform (26 cm Ø) fetten. Eier mit Zucker und Vanillezucker cremig schlagen. Öl und Joghurt unterrühren. Karotten, Walnüsse und Zimt dazugeben. Mehl und Backpulver hineinsieben und mit Teigspatel unterheben, dann vermengen. Masse in die Springform füllen und auf mittlerer Schiene 30 Minuten backen. Mindestens eine Stunde gut abkühlen lassen.

Für das Frosting Puderzucker zusammen mit Frischkäse und Limettensaft in eine Schüssel geben und eine Minute lang vermengen. Zum Schluss Kuchen mit Frosting bestreichen und mit Pistazien und Marzipankarotten dekorativ garnieren.

# BLUTORANGE-SKYR-TORTE



## Zutaten für ca. 12 Stücke:

### Biskuit:

- 4 Eier
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL Vanilleextrakt
- 100 g Mehl (Type 405)

### Füllung:

- 400 g Sahne
- 4 TL San Apart (Sahnesteif)
- 500 g Skyr natur
- 80 g Zucker
- 2 Beutel Agartine
- 100 ml Wasser
- 4 bis 5 Blutorange
- Blutorangenmarmelade (optional)

## Zubereitung

Biskuit am Vortag backen, damit er auskühlen kann. Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Springform (18 cm Ø) mit Backpapier auslegen, nicht fetten. Eier mit Zucker, Salz und Vanilleextrakt 15 bis 20 Minuten aufschlagen, bis die Masse hell und fluffig ist. Mehl hinzusieben und vorsichtig mit Schneebesen oder Teigspatel von außen nach innen unterheben. Masse in die Springform füllen und auf mittlerer Schiene 25 bis 30 Minuten backen. Den abgekühlten Biskuitboden in zwei Hälften teilen.

Für die Creme kalte Sahne mit San Apart steifschlagen. In einer Schüssel Skyr mit Zucker verrühren. In einem Topf Agartine mit Wasser verrühren und bei mittlerer Hitze aufkochen. Unter ständigem Rühren 2 Minuten köcheln. Die Masse vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen. Anschließend in die kalte Skyr-Creme einrühren. Sahne im Anschluss unterheben.

Blutorangen schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. In Tortenring (18 cm Ø und mind. 10 cm Höhe) nacheinander Tortenboden, Marmelade, Fruchtstücke und Creme schichten und danach wiederholen. Torte über Nacht oder mind. 3 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.