



MALLORQUINISCHE GEBURTSTAGSTORTE

Für eine Torte im Durchmesser von 20 cm:

Für den Teig (für einen veganen Teig siehe nächste Seite*):

9 Eier
3/4 TL Salz
180 ml Ahornsirup
1,5 TL Zitronenöl
380 g gemahlene Mandeln
3 TL Weinstein-Backpulver

Für die Buttercreme:

400 ml Kokosmilch
100 ml Mandelmilch (alternativ: Kokosmilch)
5 EL Ahornsirup
abgeriebene Schale von 1 Zitrone
1/2 TL Zitronenöl
3 EL frisch gepresster Zitronensaft
25 g Maisstärke, mit 3 EL Wasser vermischt
500 g weiche Butter (normal oder pflanzlich)
3 EL Erythrit-Puderzucker (dafür Erythrit im Häcksler fein mahlen)

Zum Dekorieren:

Blüten
Zitronenschnitze
Lavendel oder Rosmarin
Beeren

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Eier trennen und die Eiweiße mit dem Salz mischen und steif schlagen.

Die Eigelbe mit Ahornsirup und Zitronenöl glatt vermischen. Die gemahlene Mandeln und das Backpulver unterrühren. Zuletzt das geschlagene Eiweiß unterheben.

Einen Bogen Backpapier in eine 20 cm-Springform einspannen. Die Ränder der Form mit Kokosöl ausfetten. Ein Drittel des Teigs einfüllen und ca. 20 Minuten backen, bis ein in den Teig gestochener Zahnstocher sauber wieder herauskommt. Die zweite und dritte Portion des Teigs genauso backen.

Für die Buttercreme Kokos- und Mandelmilch zusammen mit Ahornsirup, abgeriebener Zitronenschale, Zitronenöl und Zitronensaft in einem Topf erhitzen. Die Maisstärke mit 3 EL Wasser anrühren. Sobald die Mischung im Topf zu köcheln beginnt, die Hitze reduzieren und die Maisstärke mithilfe eines Schneebesens unterrühren. Kurz unter Rühren köcheln lassen, dann komplett abkühlen lassen. Zwischendurch immer wieder mit einem Schneebesens gut durchrühren.

Die Butter bei Zimmertemperatur weich werden lassen. Der Pudding und die Butter sollten die gleiche Temperatur haben. Die Butter in Stückchen schneiden und zum Pudding hinzufügen. Mit einem Rührgerät glatt verquirlen. Zum Schluss den Erythrit-Puderzucker unterrühren. Kühl stellen, bis die Creme etwas fester geworden ist und gut weiter verarbeitet werden kann.

Tipp: Es kann vorkommen vor, dass die Buttercreme gerinnt. Dann 3 EL davon in einem Topf erwärmen, bis sie sich verflüssigt hat. Dann mit dem Rest der Creme verrühren. >>

***Alternative: Veganer Dinkel-Teig**
(alle Zutaten vermischen und dann weiter wie im Rezept auf Seite 1):

300 g Dinkelmehl, Type 1050
90 g gemahlene Mandeln
3 TL Weinstein-Backpulver
2/3 TL Salz
1,5 TL Zitronenöl
4 EL frisch gepresster Zitronensaft
150 ml Ahornsirup, Grad A oder C
120 g Kokosöl, geschmolzen
300 g Apfelmark

Zeitaufwand:
ca. 2 Stunden plus Kühlzeit

Zum Fertigstellen der Torte den ersten (komplett abgekühlten) Boden auf einem Kuchenteller platzieren. Mit ca. 1/4 der Creme gleichmäßig bestreichen. Den zweiten Boden auflegen und ebenfalls mit 1/4 der Creme bestreichen. Den dritten Boden aufsetzen und 1/4 der Creme auf der Oberfläche verstreichen. Das letzte Viertel zum Bestreichen der Seiten benutzen. Die Torte kühl stellen, bis die Creme ausgehärtet ist.

Tipp: Für einen anderen Look können die Seiten auch frei von Creme bleiben. Dann die Creme dritteln und sie nur zwischen den Tortenböden und auf der Oberfläche der Torte verteilen.

Als letztes die Oberfläche der Torte mit Blüten, Lavendel, Zitronenschnitzen und Beeren verzieren.