

Veganer Marzipankuchen

(Quelle: inspiriert von Schwiegermama)

26er Springform, 12 Stücke

40 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

Boden:	Creme:	Zum Verzieren
<ul style="list-style-type: none">• 350g Sauerkirschen• 50g Kuvertüre• 125g Weizenmehl• 2 gestr. TL Weinstein Backpulver• 75g Rohrohrzucker• evtl 1 Pck Vanille Zucker• 50g gemahlene Mandeln• 125ml ungesüßter Mandeldrink• 4EL Speiseöl z.B. Rapsöl	<ul style="list-style-type: none">• 100g Marzipan Rohmasse• 1 Pck Vanille Puddingpulver• 1EL Rohrohrzucker• 200ml ungesüßter Mandeldrink• 200ml Cuisine z.B. Hafer Hochcreme	<ul style="list-style-type: none">• 50g Kuvertüre• 1EL Speiseöl

Zubereitung Boden:

- Kirschen abtropfen lassen
- Kuvertüre hacken
- übrige Zutaten in einer Schüssel verrühren
- Springform mit Backpapier belegen, Rand fetten, Teig in der Springform verstreichen, mit Kirschen belegen
- bei 180°C etwa 35 Minuten backen
- Kuchen aus der Springform lösen und mit Backpapier auf einem Kuchenrost erkalten lassen

Zubereitung Creme:

- in der Zwischenzeit Marzipanmasse grob reiben
- Kuchenboden auf eine Platte stürzen, Backpapier abziehen und zurückstürzen
- gesäuberten Springformrand oder Tortenring um den Kuchenboden stellen
- Puddingpulver mit Zucker mischen. Nach und nach mit mindestens 6EL vom Mandeldrink glatt rühren
- übrigen Mandeldrink, Cuisine und Marzipanmasse in einem Topf aufkochen, bis sich die Marzipanmasse aufgelöst hat
- Topf vom Herd nehmen und angerührtes Puddingpulver mit einem Schneebesen einrühren
- Pudding unter Rühren mindestens 1 Minuten kochen
- Pudding auf dem Kuchenboden verteilen und erkalten lassen

Verzieren:

- Kuvertüre hacken und mit dem Öl in einen Gefrierbeutel füllen, gut verschließen
- im Wasserbad schmelzen
- Tortenring lösen und entfernen
- Beutel gut durchkneten und eine Ecke abschneiden
- Kuvertüre kreisförmig auf dem Kuchen verteilen und fest werden lassen

