

Bianca Zapatka

# Bianca Zapatka

[HOME](#) [REZEPTE](#) [THEMEN](#) [TIPPS & TRICKS](#) [KOCHBUCHER](#) [MEINE APP](#) [SHOP](#) [ÜBER MICH](#) 

Suche

## Himbeer-Creme-Torte mit Schoko - Yogurette Kuchen (Vegan)

Veröffentlicht am 12. Februar 2023 - 25 Kommentare - Dieser Beitrag kann Affiliate-Links enthalten (siehe Datenschutzerklärung). Als Amazon-Partner verdiene ich an qualifizierten Verkäufen.

 [Springe zum Rezept](#)  [Rezept drucken](#)

This post is also available in:

English



Diese vegane Himbeer-Creme-Torte im Stracciatella Yogurette Kuchen Style ist super lecker, fluffig, saftig und viel einfacher zuzubereiten als man denkt. Perfekt zum Valentinstag, Muttertag, Geburtstag, oder jeden anderen Anlass!



### FOLLOW ME

### ÜBER MICH



Hello! Ich bin  
Bianca - Schön,  
dass du hier bist!  
Ich kuche und

backe liebend gerne und mir  
macht es sehr viel Spaß meine  
köstlichen Gerichte hübsch  
anzurichten und zu  
fotografieren. Diese  
Leidenschaft möchte ich hier  
auf meinem Food Blog mit dir  
teilen! Meine Rezepte sind  
hauptsächlich aus frischen,  
pflanzlichen Zutaten zubereitet  
und für jeden leicht  
nachzumachen! Viel Spaß beim  
Stöbern! 😊 Weiterlesen...

### Newsletter

Neue Rezepte direkt in deine  
Mailbox

Mit der Bestellung des Newsletters erklärst du dich mit dem Empfang neuer Rezepte und Empfehlungen sowie mit dessen Analyse durch individuelle Messung, Speicherung und Auswertung von Öffnungsquoten und der Klickraten in Empfängerprofilen zur Zwecken der Gestaltung künftiger Newsletter entsprechend den Interessen meiner Leser einverstanden. Die Einwilligung kannst du jederzeit mit Wirkung für die Zukunft widerrufen.

 Deutsch

 Englisch

 Ich akzeptiere den [Datenschutz](#)



## Himbeer-Stracciatella-Torte mit Erdbeeren – wie Yogurette

Passend zum Valentinstag habe ich diese wunderschöne vegane Torte bestehend aus fluffigen Stracciatella-Kuchenschichten, rosa Himbeer-Sahne-Creme, frischen Erdbeeren und süßen Zuckerstreuseln in Herzform gebacken. Die Himbeer-Creme-Torte ist aber nicht nur zum Valentinstag perfekt, sondern auch für Geburtstage, Hochzeiten oder sonstige Feierlichkeiten!



## Einfache Vegane Torte

Was ich an dieser bezaubernden Himbeer-Torte besonders liebe, ist, dass die Zubereitung viel einfacher ist, als man denkt! Außerdem wird niemand merken, dass die Torte komplett vegan ist und ganz ohne Eier, Butter und auskommt.

Suche

## NEUE BEITRÄGE



Erdbeerkuchen Rezept – schnell & einfach – Erdbeertorte



Himbeer-Muffins – einfach, saftig, vegan



Chinesische Sesam Nudeln – Asia Noodles (Vegan, Vegetarisch)

## SCHLAGWÖRTER

beeren cremig dessert eifrei  
fluffig fruchtig fröhlich ge-  
backen gemüse gluten-  
frei grün herbst herhaft  
knoblauch knusprig Kuchen  
milchfrei nüsse snack som-  
mer soße süß tomaten vegan  
vegetarisch weihnachten  
winter würzig zwiebel

Suchtext



ZEIGE ALLES

[Himbeer-Mandel-  
Torte mit Sahne-...](#)[Erdbeer-Schoko-  
Torte • Yogurette-...](#)[Schoko-Himbeer-  
Torte mit Erdbeere...](#)[Himbeer-Creme  
Dessert im Glas • ...](#)[Mandel  
Kuchen](#)

### Fluffiger Biskuit Kuchen ohne Ei

Mein veganes Biskuit Tortenboden Rezept wurde schon unzählige Male ausprobiert und ist auf jedenfall gelingsicher! Ich habe noch etwas geraspelte Schokolade in den Biskuitteig gegeben, aber das ist nur optional. Du kannst auch einen klassischen Vanillekuchen oder Schoko-Biskuit backen oder ein paar bunte Streusel untermischen, um einen Konfettikuchen zu machen.

Um die Tortenböden zu backen, brauchst du nur ein paar einfache Zutaten, die überall leicht erhältlich sind. Auch das cremige Himbeer-Frosting wird mit nur 3 Zutaten hergestellt. Es ist leicht und cremig, aber stabil genug, um die Torte ohne lange Kühlzeit zu servieren und sicher zu transportieren.





### Ein vielseitiges Torten-Rezept

Statt Himbeeren kannst auch natürlich gerne andere Beeren wie Blaubeeren, Erdbeeren oder Johannisbeeren verwenden. Auch Obstsorten wie Kirschen, Pfirsiche, Aprikosen oder Mandarinen sind für dieses Rezept geeignet. Die Sorte der Konfitüre kannst du dann passend zu dem verwendeten Obst auswählen.

Anschließend kannst du deine vegane Torte nach Lust und Laune mit frischen Beeren, Herz-Streuseln oder anderem Obst und bunten Dekorationen dekorieren. Überrasche deine Liebsten an ihrem Geburtstag mit dieser hübschen und zugleich leckeren Torte!



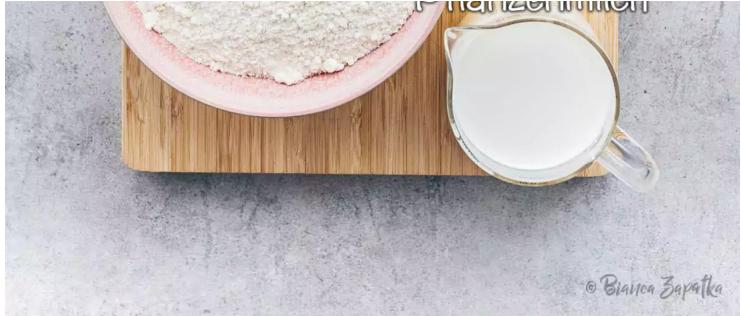


### Zutaten für die Himbeer-Creme-Torte

#### Stracciatella-Kuchen:

- **Mehl:** Weizen- oder Dinkelmehl oder glutenfreies Mehl. Mit hellen Mehlsorten werden die Kuchen fluffiger als mit Vollkornmehl.
- **Speisestärke:** oder Vanille-Puddingpulver.
- **Backpulver**
- **Zucker:** Sorte nach Belieben.
- **Salz**
- **Vanille:** oder Vanilleextrakt.
- **Sojamilch:** oder andere Pflanzenmilch.
- **Pflanzenöl:** z. B. Raps-, Sonnenblumen-, oder Albaöl
- **Apfelessig:** oder weißer Essig oder Zitronensaft.
- **Geraspelte Schokolade:** optional.





© Bianca Zapatka

**Himbeer-Sahne-Creme:**

- **Vegane Schlagcreme:** oder eine andere aufschlagbare Pflanzensahne.
- **Veganer Frischkäse:** oder verwende stattdessen vegane Butter. Um eine klassische Himbeer-Sahne-Torte zu machen, könntest du auch einfach mehr Sahne nehmen, aber die Torte wird dann nicht so stabil sein.
- **Himbeerkonfitüre:** Ich verwende Himbeer-Marmelade ohne Stückchen, aber du kannst auch Himbeer-Kompott selber machen. Auch andere Marmeladensorten sind möglich.
- **San-apart:** oder Sahnefest (optional).

**Zum Garnieren (optional):** Erdbeeren, Himbeeren, Granatapfelfelderne, Zuckerherzen

## **Vegane Himbeer-Creme-Torte - So einfach geht das Rezept!**

Wie immer empfehle ich, sich zuerst diese Schritt-für-Schritt-Anleitung und das Rezept-Video anzusehen. Das vollständige Rezept mit den genauen Mengenangaben findest du dann unten in der Rezeptkarte!

### **Schritt 1: Kuchenteig herstellen**

Zunächst den Rührteig für 4 Tortenböden nach diesem Rezept zubereiten. Hierfür zuerst Mehl, Stärke und Backpulver in eine Schüssel sieben. Dann Zucker, Salz und Vanille hinzugeben und alles mit einem Schneebesen vermischen. In einem Gefäß Pflanzenmilch, Öl und Apfelessig miteinander verquirlen und dann mit dem Schneebesen in die Mehlmischung rühren. Zum Schluss noch geraspelte Schokolade unterheben.

**Schritt 2: Springform vorbereiten und Kuchen backen**

Die Seiten von 2 x 20-cm Springformen einfetten und die Böden mit Backpapier auslegen. Den Teig auf die Backformen aufteilen und im Backofen bei 180 °C Ober-/ Unterhitze ca. 45 Minuten backen, bis beim Stäbchentest kein roher Teig mehr hängen bleibt. Anschließend vollständig abkühlen lassen und am besten über Nacht kühlen.

### **Schritt 3: Himbeer-Sahne-Frosting herstellen**

In einem Rührgefäß die vegane Schlagcreme mit San-apart steif schlagen. Beiseite stellen. In einem anderen Gefäß den veganen Frischkäse und die Himbeerkonfitüre cremig mixen (optional kann man noch rosa Lebensmittelfarbe hinzufügen). Dann die aufgeschlagene Schlagcreme kurz unterrühren, bis alles gut vermischt ist.

#### **Schritt 4: Die Torte schichten**

Jeden Kuchen zunächst waagerecht in zwei gleiche Schichten schneiden.  
Eine Kuchenschicht auf eine Servierplatte legen und etwa  $\frac{1}{4}$  der Himbeer-Sahne-Creme gleichmäßig darauf verteilen. Den nächsten Tortenboden darauflegen und wieder  $\frac{1}{4}$  der Himbeer-Sahne-Creme darauf verteilen.  
Diesen Vorgang auch für die dritte Schicht wiederholen. Dann die vierte Schicht darauflegen und die ganze Torte mit der restlichen Himbeer-Sahne-Creme einstreichen.

#### **Schritt 5: Vegane Torte dekorieren**

Anschließend kannst du deine Stracciatella-Torte nach Belieben mit frischen Himbeeren, Erdbeeren, Granatapfelkernen, Herz-Streuseln oder anderen Toppings dekorieren! Sofort servieren oder bis zum Servieren kühl stellen. Guten Appetit!

### Tipps und Variationen

- **Biskuitböden:** Wer möchte, kann diese Torte auch mit anderen Tortenböden zubereiten wie **Schokobiskuit, Nusskuchen, Zitronenkuchen oder Mandelkuchen.**
- **Backzeit:** Da jeder Ofen ein wenig unterschiedlich ist, empfehle ich einen Stäbchentest durchzuführen, um zu testen, ob der Kuchen fertig ist.
- **Kühlen:** Die frisch gebackenen Kuchen nach dem Auskühlen am besten in Frischhaltefolie eingewickelt über Nacht in den Kühlschrank stellen. Gekühlte Kuchen lassen sich nämlich leichter schneiden und schichten.
- **Konfitüre:** Man kann die Himbeerfüllung auch nach diesem **Himbeer-Kompott-Rezept** selber machen und statt Konfitüre verwenden. Auch andere Marmeladen und andere Beeren sind möglich.
- **Frisches Obst:** Falls du die Torte mit frischen Früchten dekorierst, empfehle ich diese erst kurz vor dem Servieren darauf zu legen.

**Häufig gestellte Fragen:**

**Wie lange hält sich die vegane Torte?**

Die Himbeer-Creme-Torte kann abgedeckt im Kühlschrank bis zu 4 Tage aufbewahrt werden, je nachdem wie stabil die Creme ist.

**Kann ich die Torte einfrieren?**

Sowohl die verzierte Torte als auch nur die Kuchen ohne Frosting lassen sich problemlos einfrieren. Restliche Kuchenstücke sollte man am besten zunächst vorsichtig mit Frischhaltefolie einwickeln und anschließend in einen Gefrierbeutel oder gefriergeeigneten Behälter legen. Um die Tortenstücke aufzutauen, kannst du sie einfach 1-2 Stunden in der Küche stehen lassen oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

**Kann ich die Torte auch glutenfrei zubereiten?**

Na klar! Die vegane Yogurette-Torte gelingt mit einer glutenfreien Mehlmischung perfekt!

**Diese vegane Himbeer-Creme-Torte ist:**

- Ohne Ei
- Ohne Butter
- Gelingsicher
- Einfach zubereitet
- Gelingt auch glutenfrei
- Milchfrei (laktosefrei)
- Vielseitig & anpassbar
- Weich und fluffig
- Saftig und cremig
- Total lecker!
- Der perfekte Geburtstagskuchen!

### Weitere Vegane Torten-Rezepte, die jeden beeindrucken!

- Schokoladen-Torte
- Nuss-Sahne-Torte
- Schoko-Vanille-Torte
- Zitronen-Mohn-Torte
- Himbeer-Mandel-Torte
- Erdbeer-Käsesahne-Torte
- Schoko-Himbeer-Torte
- Erdnussbutter-Schokoladen-Torte
- Blaubeer-Zitronen-Torte
- Erdbeer-Zitronen-Torte
- Schwarzwälder Kirschtorte
- Erdbeer-Creme-Torte
- Heidelbeer-Kokos-Torte
- Vanille-Creme-Torte
- Erdbeer-Kokos-Torte
- Donauwelle
- Bienenstich
- Zimtstern-Torte

Wenn du diese einfache Himbeer-Yogurette-Torte ausprobierst, hinterlasse mir gerne einen Kommentar und eine Sternebewertung! Und wenn du ein Foto von deiner veganen Torte machst und es auf Instagram oder Facebook teilst, verlinke mich bitte **@biancazapatka** und verwende den Hashtag **#biancazapatka**, denn ich liebe es, deine Kreationen zu sehen!  
Viel Spaß beim Backen und guten Appetit! 😊

### Himbeer-Stracciatella-Torte (Yogurette Kuchen)

Autor: Bianca Zapatka

Diese vegane Himbeer-Creme-Torte im Stracciatella Yogurette Kuchen Style ist super lecker, fluffig, saftig und viel einfacher zuzubereiten als man denkt. Perfekt zum



Valentinstag, Muttertag, Geburtstag, oder jeden anderen Anlass!



5 von 31 Bewertungen

Drucken

Pin

Bewerten

Vorbereitungszeit  
45 Min.

Zubereitungszeit  
45 Min.

Arbeitszeit  
1 Std. 30 Min.

Gericht  
Kuchen, Torte

Land & Region  
Deutsch

Portionen  
12 Stücke

## Zutaten

### Stracciatella-Biskuit

- 4 Biksuitböden siehe Anmerkungen für weitere Optionen
- 50 g geraspelte Schokolade optional

### Himbeer-Sahne-Creme

- 200 g vegane Schlagcreme\* oder andere aufschlagbare Pflanzensahne
- 300 g veganer Frischkäse zimmerwarm (oder stattdessen vegane Butter)
- 100 g Himbeerkonfitüre ohne Stückchen (oder selbstgemachte Himbeerfüllung)
- 3 TL San-apart\* optional
- Rosa Lebensmittelfarbe optional

### Zum Garnieren

- Erdbeeren, Himbeeren, Granatapfelkerne
- Herz-Streusel

## Anleitungen

\*Hinweis: Schau dir die Schritt-für-Schritt-Bilder und das Rezeptvideo oben im Beitrag an!

### Stracciatella-Biskuitkuchen

- 1 Zunächst den Biskuitteig für 4 Tortenböden **nach diesem Rezept zubereiten** (optional kann man zum Schluss noch geraspelte Schokolade unterheben). Auf 2 x 20-cm Springformen aufteilen und ca. 45 Minuten backen, bis beim Stäbchentest kein roher Teig mehr hängen bleibt.
- 2 Anschließend vollständig abkühlen lassen und die Kuchen am besten in Frischhaltefolie eingewickelt über Nacht in den Kühlschrank stellen (damit man sie anschließend besser schneiden und schichten kann).

### Himbeer-Sahne-Creme

- 1 In einem Rührgefäß die vegane Schlagcreme mit San-apart steif schlagen. Beiseite stellen.
- 2 In einem anderen Gefäß den veganen Frischkäse und die Himbeerkonfitüre cremig mixen (optional kann man noch rosa Lebensmittelfarbe hinzufügen). Dann die aufgeschlagene Schlagcreme kurz unterrühren, bis alles gut vermischt ist.

### Die Torte schichten

- 1 Jeden Kuchen waagerecht in zwei gleiche Schichten schneiden. Eine Kuchenschicht auf eine Servierplatte legen und etwa  $\frac{1}{4}$  der Himbeer-Sahne-Creme gleichmäßig darauf verteilen.
- 2 Den nächsten Tortenboden darauflegen und wieder  $\frac{1}{4}$  der Himbeer-Sahne-Creme darauf verteilen. Diesen Vorgang auch für die dritte Schicht wiederholen. Dann die vierte Schicht darauflegen und die ganze Torte mit der restlichen Himbeer-Sahne-Creme einstreichen.
- 3 Die Torte nach Belieben mit frischen Himbeeren, Erdbeeren,

Granatapfelkernen, Herz-Streuseln oder anderen Toppings dekorieren!

4 Sofort servieren oder bis zum Servieren kühl stellen. Guten Appetit!

#### Notizen

- **Biskuitboden:** Wer möchte, kann diese Torte auch mit anderen Tortenböden zubereiten wie Schokobiskuit, Nusskuchen, Zitronenkuchen oder Mandelkuchen.
- **Himbeerkonfitüre:** Man kann die Himbeerfüllung auch nach diesem Rezept selber machen und statt Konfitüre verwenden. Auch andere Marmeladen und anderes Obst kann verwendet werden.
- **Aufbewahrung:** Tortenreste können abgedeckt im Küchenschrank bis zu 4 Tage aufbewahrt werden, je nachdem wie stabil die Creme ist. Man kann restliche Kuchenstücke auch problemlos einfrieren.
- **Weitere hilfreiche Tipps und Informationen zum Rezept stehen oben im Blogbeitrag!**



Hast du dieses Rezept ausprobiert?

Erwähne @biancazapatka oder benutze den Hashtag #biancazapatka!

FALLS DU PINTEREST HAST, KANNST DU MICH HIER FINDEN  
UND GERNE FOLGENDES BILD PINNEN! 😊



# Himbeer-Creme-Torte

## Yogurette Style





©Bianca Zapatka | Alle Bilder und Inhalte sind urheberrechtlich geschützt. Bitte verwende meine Bilder nicht ohne vorherige Genehmigung. Wenn du dieses Rezept erneut veröffentlichen möchtest, verlinke diese Seite. Mehr Infos findest du hier. Vielen Dank, dass du biancazapatka.com unterstützt!

#### ⌚ Werbehinweis für Links mit Sternchen (\*):

Diese Seite kann Affiliate-Links beinhalten, die mir eine kleine Provision einbringen, wenn du Produkte darüber kaufst. Für dich entstehen dabei keine zusätzlichen Kosten. Mehr Informationen darüber findest du hier.

Kategorie: Beliebte Rezepte, Kuchen & Torten, Rezepte

Stichworte: beeren, biscuit, creme, cremig, dessert, eifrei, erdbeeren, fluffig, frosting, früchte, fruchtig, frühling, gebacken, geburtstag, glutenfrei, herzen, himbeeren, milchfrei, muttertag, sahne, schoko, schokolade, sommer, stracciatella, streusel, süß, torte, valentinstag, vegan, vegetarisch, yogurette

## ERKUNDE MEHR

Suchtext



[ZEIGE ALLES](#)

Himbeer-Mandel-  
Torte mit Sahne-...

Erdbeer-Schoko-  
Torte • Yogurette-...

Schoko-Himbeer-  
Torte mit Erdbeere...

Himbeer-Creme  
Dessert im Glas •...

Mandel  
Kuchen

## DAS KÖNNTE DIR AUCH GEFALLEN:



## Newsletter

Neue Rezepte direkt in deine Mailbox

Mit der Bestellung des Newsletters erklärst du dich mit dem Empfang neuer Rezepte und Empfehlungen sowie mit dessen Analyse durch individuelle Messung, Speicherung und Auswertung von Öffnungsquoten und der Klickraten in Empfängerprofilen zur Zwecken der Gestaltung künftiger Newsletter entsprechend den Interessen meiner Leser einverstanden. Die Einwilligung kannst du jederzeit mit Wirkung für die Zukunft widerrufen.

Deutsch

Englisch

Ich akzeptiere den [Datenschutz](#)

« Himbeer-Creme Dessert im Glas |  
Vegan

Veganes Kollagen – Was ist Kollagen  
und wofür ist es gut? »

### Schreibe einen Kommentar

Deine E-Mail-Adresse wird nicht veröffentlicht. Erforderliche Felder sind mit \* markiert

Rezept Bewertung



Kommentar \*

Name \*

E-Mail \*

Meinen Namen, meine E-Mail-Adresse und meine Website in diesem Browser für die nächste Kommentierung speichern.

Ich habe die Datenschutzerklärung gelesen und akzeptiert. \*

E-Mail-Benachrichtigung bei weiteren Kommentaren.

**KOMMENTAR ABSCHICKEN**

### Kommentare



Mila

29. Juli 2023 um 13:07

Hallo Bianca,

Ich habe deine Torte ausprobiert & geschmacklich ist sie lecker! Besonders die Schokostückchen im Teig mag ich gerne 😊..  
Allerdings sind bei mir die Böden nicht aufgegangen, der Teig war schon etwas fester, als ich ihn in die Formen gegeben habe. Dadurch habe ich auch nach dem Backen eher festere Böden gehabt. Weißt du vielleicht was ich falsch gemacht habe? 😞 ich habe auch versucht, ihn nicht so lange zu röhren..? 😞

Liebe Grüße

[ANTWORTEN](#)



Bianca Zapatka

30. Juli 2023 um 11:04

Hey Mila,

hast du dir die Tipps in diesem Beitrag durchgelesen und das Rezept-Video angeschaut?

Vielleicht findest du dann den Fehler! 😊

LG Bianca

[ANTWORTEN](#)



Caroline

28. April 2024 um 18:44

★★★★★

Liebe Bianca,

das Rezept ist einfach super! Ich habe die Torte zum 60. Geburtstag meiner Schwiegermutter gebacken und sie kam bei allen super an. Da ich nur eine 24cm Springform habe, habe ich nur drei Böden gemacht und habe insgesamt aber auch etwas mehr Creme angerührt. Dekoriert habe ich sie mit essbaren Blüten und jeder Menge verschiedener Beeren.  
Ich werde sie auf jeden Fall wieder backen!

[ANTWORTEN](#)



Bianca Zapatka

3. Mai 2024 um 13:35

Das freut mich sehr. Vielen Dank! 😊

[ANTWORTEN](#)

« Ältere Kommentare

## ÜBER MICH



Hi! Ich bin Bianca - Schön, dass du hier bist! Ich kuche und backe liebend gerne und mir macht es sehr viel Spaß meine köstlichen Gerichte hübsch anzurichten und zu fotografieren. Diese Leidenschaft möchte ich hier auf meinem Food Blog mit dir teilen! Meine Rezepte sind hauptsächlich aus frischen, pflanzlichen Zutaten zubereitet und für jeden leicht nachzumachen! Viel Spaß beim Stöbern! 😊

## MEINE FAVORITEN



## MEINE FAVORITEN

[Impressum](#) ~ [Datenschutzerklärung](#) ~ [Kontakt](#)

Copyright © 2024 Bianca Zapatka

WordPress Betreuung by Florian Salman