



Vegane Schokoladentorte mit Himbeeren und Kaffee



Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 1,5 Std. + 3 Std. Kühlzeit

pro Portion: 2347 kJ, 561 kcal, 68 g Kohlenhydrate, 8 g Eiweiß, 30 g Fett, 5 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €



Zutaten

Für den Kuchen

250 ml	Sojamilch
1 EL	Apfelessig
300 g	Mehl
60 g	Backkakao
1 Pck.	Backpulver
1 TL	Natron (Backsoda)
50 g	Zucker
50 g	brauner Zucker
1 Pck.	Vanillinzucker
70 ml	Kaffee
150 g	weiche vegane Butter (Alsan)
4 EL	Apfelmus
1 Prise	Salz
100 g	vegane Zartbitter Chocolate Chunks
400 g	frische Himbeeren ganze Pistazien, Blaubeeren und etwas Minze zum Dekorieren

Für die Buttercreme

1 Pck.	Puddingpulver Schokolade
50 g	Zucker
400 ml	Sojamilch
250 g	weiche vegane Butter (Alsan)
150 g	Puderzucker
80 g	vegane Zartbitterschokolade
1 Pck.	Sahnesteif

Für die Ganache

100 g	vegane Zartbitterschokolade
110 ml	Pflanzendrink

Sonstiges

12 cm Springformen
Backpapier
Frischhaltefolie

Zubereitung

Lust auf eine vegane Variante einer bombastischen Schokotorte? Dann ist dieses Rezept genau das richtige! Die vegane Schokotorte besteht aus fluffigen Böden mit Kakao und Kaffee und wird mit einer schokoladigen Buttercreme aus Sojamilch, veganer Butter und Schokoladen-Puddingpulver ummantelt. Für die fruchtige Note werden außerdem Himbeeren dazugegeben. Getoppt wird die vegane Schokotorte mit einer leckeren Schoko-Ganache. Du möchtest am liebsten sofort ein Stück von der veganen Schokotorte probieren? Dann nichts wie los, denn so einfach geht's:

Step 1:

Als erstes mischst du die Sojamilch mit den Apfelessig und lässt sie für 15 Minuten ruhen. Dann die Butter mit dem Zucker schaumig aufschlagen und mit dem Apfelmus, der Sojamilchmischung und dem Kaffee vermischen.

Step 2:

In einer separaten Schüssel vermischt du Mehl, Backpulver, Natron und Salz. Anschließend vermengst du die Mehlmischung mit der Buttermasse und gibst die Chocolate Chunks hinzu. Den Kuchenteig auf 3 gebutterte und mit Backpapier ausgelegte 12 cm Springformen aufteilen und bei 180 °C Ober-/Unterhitze für ca. 15 Minuten backen. Bei der Stäbchenprobe sollte noch etwas Teig am Stäbchen kleben, damit die Kuchenböden schön saftig sind.

Step 3:

Während die Kuchen backen, kannst du die Buttercreme vorbereiten. Dafür den Pudding wie auf der Packungsanleitung beschrieben, zubereiten. Da er etwas fester werden soll, verwendest du 100 ml weniger Sojamilch als auf der Packung angegeben. Anschließend Frischhaltefolie auf den Pudding legen, damit sich keine Haut bildet. Den Pudding so auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Zartbitterschokolade hacken und schmelzen. Diese ebenfalls etwas abkühlen lassen. Anschließend schlägst du die Butter für mindestens 10 Minuten auf, bis sie richtig schaumig und weiß wird. Als letztes gibst du alle Zutaten zu der Butter und stellst die Buttercreme kalt.

Step 4:

Nun kannst du die Oberflächen der abgekühlten Böden etwas gerade schneiden, mit der Buttercreme bestreichen, die Himbeeren halbieren, auf zwei Böden verteilen und die Böden stapeln. Anschließend mit der Buttercreme eindecken und kurz einfrieren. Erneut eindecken und wieder einfrieren bis die Buttercreme aufgebraucht ist. Den Kuchen kaltstellen.

Step 5:

Für die Ganache die Zartbitterschokolade sehr fein hacken und in einem Topf einen Pflanzendrink deiner Wahl erwärmen. Diesen gießt du dann über die Schokolade damit eine cremige Masse entsteht. Als letztes gießt du die Ganache über den Kuchen und dekorierst diesen mit den restlichen Himbeeren, Blaubeeren und etwas Minze.