

12 Stücke

Nobelbitter-Himbeer-Torte

Zutaten

Torte:

200 g	feiner Rohrzucker
2 TL	Backpulver
2 TL	Natron
½ TL	Salz
30 g	veganes Kakaopulver
400 ml	Sojamilch
1,5 EL	Apfelessig
150 ml	Rapsöl
300 g	Weizenmehl

Für die Füllung:

450 g	vegane zartbitterschokolade
600 g	Sojasahne (gut gekühlt)
450 g	Himbeeren
60 g	frische Himbeeren

Weiteres:

vegan Schokoladenspäne

Arbeitsbeschreibung

1. Backofen auf 180°C vorheizen. Mehl, Rohrzucker, Backpulver, Natron und Salz vermengen. Kakaopulver darübersieben und untermischen. Sojamilch mit dem Apfelessig verrühren, 5 Minuten stocken lassen, Rapsöl einrühren. Die flüssigen und trockenen Zutaten verrühren. Teig einfüllen, im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 40 Minuten backen und danach vollständig abkühlen lassen.
2. Zartbitterschokolade grob hacken, im Wasserbad schmelzen und glattrühren. Sojasahne aufschlagen, mit Schokolade zu einer gleichmäßigen Creme schlagen, 2-3 Stunden kaltstellen.
3. Boden halbieren, eine dünne Schicht Creme darauf verteilen, die Himbeeren auf der Creme verteilen und mit etwa der Hälfte der restlichen Creme bedecken. Tortenoberfläche mit Creme bestreichen.
4. Tortenrand mit der restlichen Creme bestreichen. Die Torte mit Schokoladenspäne bestreuen. Die übrigen Himbeeren auf der Torte verteilen und die Torte kühl stellen.