



# Vegane Schokoladentorte

## Zutaten

### Kuchenböden

480 ml pflanzliche Milch  
1,5 EL Zitronensaft  
225 g vegane Butter  
2 TL Vanille-Extrakt  
1,5 TL Kaffeepulver  
420 g Mehl  
65 g Kakopulver  
250 g Zucker  
1 Pck. Backpulver  
1,5 TL Natron  
1 TL Salz  
120 g Apfelmus

### Schokoladen-Frosting

300 ml pflanzliche Schlagsahne  
340 g vegane Schokolade gehackt  
40 g Puderzucker

### Schokoladen-Mousse

60 g pflanzlicher Frischkäse  
120 ml pflanzliche Schlagsahne  
30 g Puderzucker  
80 ml vom Schokoladen-Frosting

### Himbeer-Marmelade

250 g gefrorene Himbeeren  
2 TL Maisstärke  
1 EL Zucker

### Dekoration

Himbeeren  
Kokosraspeln

## Schokoladen-Frosting

**Schritt 1** (300 ml pflanzliche Sahne, 340 g vegane Schokolade gehackt, 40 g Puderzucker)

Die Schlagsahne zusammen mit dem Puderzucker aufkochen und anschliessend über die gehackte Schokolade giessen. Das Ganze mit dem Mixer glatt verrühren, bis die Schokolade geschmolzen ist. 80 ml vom Frosting beiseitestellen, dieses wird für das Schokoladen-Mousse benötigt. Das restliche Schokoladen-Frosting im Kühlschrank circa 3 h kühlstellen, bis es zu einer streichfesten Masse wird.



## Schokoladen-Mousse

**Schritt 1** (60 g pflanzlicher Frischkäse, 120 ml pflanzliche Schlagsahne, 30 g Puderzucker, 80 ml vom Schokoladen-Frosting)

Den pflanzlichen Frischkäse, Schlagsahne und Puderzucker mit einem Handmixer cremig mixen. Das 80 ml Schokoladen-Frosting hinzugeben und weiterschlagen, bis die Masse schön cremig wird. Das Mousse in den Kühlschrank stellen und circa 2 h abkühlen lassen.



## Himbeer-Marmelade

**Schritt 1** (250 g gefrorene Himbeeren, 2 TL Maisstärke, 1 EL Zucker)

In einem Topf die gefrorenen Himbeeren bei mittlerer Hitze auftauen, dabei regelmässig umrühren und mit einem Löffel zerdrücken. In einer Tasse die Maisstärke mit 2 EL Wasser auflösen. Gemeinsam mit dem Zucker zu den Himbeeren geben und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Sobald die Masse etwas fester wird und die Himbeeren verdrückt wurden, die Marmelade vom Herd nehmen und abkühlen lassen.



## Kuchenböden

**Schritt 1** (480 ml pflanzliche Milch, 1,5 EL Zitronensaft, 225 g vegane Butter, 2 TL Vanille-Extrakt, 1,5 TL Kaffeepulver, 420 g Mehl, 65 g Kakopulver, 250 g Zucker, 1 Pack Backpulver, 1,5 TL Natron, 1 TL Salz, 120 g Apfelmus)

Den Ofen auf 175 Grad vorheizen und die Springform (22 cm) einfetten. Die Schüssel für den Teig im Vorhinein wiegen und das Gewicht aufschreiben, diese Angabe benötigen Sie später noch. Die vegane Butter zusammen mit dem Kaffeepulver und Vanilleextrakt langsam schmelzen lassen. In dieser Zeit das Mehl, Kakaopulver, Zucker, Backpulver, Natron und Salz in eine Schüssel geben und vermischen. Die Buttermasse, die Milch, den Zitronensaft und das Apfelmus begeben und zu einem Teig verrühren.



### Schritt 2

Den Teig in der Schüssel wiegen, das Gewicht der Schüssel abziehen und den Teig gleichmässig in drei Schüsseln aufteilen. Den Teig aus einer Schüssel in die Springform geben und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen. Aus dem Backofen nehmen und sofort vom Springformrand lösen und den Boden aus der Form nehmen. Mit den anderen zwei Teigen genauso verfahren und zu Böden backen.



## Torte schichten und dekorieren

**Schritt 1** (Himbeeren und Kokosraspeln)

Auf eine Tortenplatte oder einen Teller den ersten Boden legen und diesen mit der Himbeer-Marmelade bestreichen. Dann die Hälfte des Schokoladen-Mousse darüber verteilen. Die zweite Kuchenschicht darauflegen und den Vorgang wiederholen. Zuletzt die dritte Kuchenschicht darauflegen und die Torte für eine halbe Stunde kühlstellen. Am Schluss das Schokoladen-Frosting auf der gesamten Torte inklusive der Seite verteilen. Die Torte nach Belieben mit frischen Beeren und Kokosraspeln dekorieren.

