



VESTESSEN



SCHOKOTORTE

ZUTATEN CREME:

375g Alpro Soja-Dessert Schokolade Mildfein, 275g Sojola Margarine, 10 EL Puderzucker

ZUTATEN BODEN:

275ml Wasser, 225g Weizenmehl Typ 550, 175g Zucker, 6 EL Rapsöl, 4 EL Kakao, 1 Pk Backpulver, 1 Pk Vanillezucker



1) Margarine & Puderzucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer einige Minuten schaumig rühren



2) Alpro Soja-Dessert zufügen und alles gründlich verrühren, dann die Creme im Kühlschrank kalt stellen



3) Weizenmehl, Vanillezucker, Backpulver, Zucker und Kakao gründlich in einer zweiten Rührschüssel vermischen



4) Wasser & Rapsöl dazugießen und alles mit einem Backlöffel o.ä. zu einem gleichmäßigen glatten Teig verrühren



5) Vier 18cm große Backformen einfetten und mehlen, danach den Teig gleichmäßig in die Backformen einfüllen



6) Im vorgeheizten Backofen 20 Minuten backen (Ober-/Unterhitze, Mitte) und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen



7) Ersten Boden mit Creme bestreichen, zweiten Boden auflegen und andrücken, dritten Boden auflegen usw...



8) Wenn alle 4 Böden gestapelt sind, den letzten Boden mit Creme bestreichen und restliche Creme am Rand verteilen



9) Mit veganen Schokoraspeln bestreuen, dann die fertige Torte einige Stunden im Kühlschrank kalt stellen