



VESTESSEN



KEKSTORTE / KALTER HUND

ZUTATEN:

100ml Soja-Drink, 200g vegane Butterkekse*, 400g vegane Kuvertüre**, je 40g Puderzucker und Kakao, Rumaroma (optional), Bunte Streusel (optional)



1) Heißes Wasser in einen Topf gießen, einen zweiten Topf hineinstellen und Kuvertüre im Wasserbad schmelzen



2) Puderzucker, Kakao und Soja-Drink (plus optional Rumaroma) dazugeben, alles mit dem Schneebesen verrühren



3) 25cm Kastenform mit Backpapier oder Frischhaltefolie auskleiden, zwei Esslöffel Creme hineingeben und glatt streichen



4) Erste Lage vegane Butterkekse auf der Creme verteilen und leicht andrücken



5) Wieder etwa gut zwei Esslöffel Creme auf die Kekse geben und glatt streichen, wieder Kekse,... bis alles aufgebraucht ist



6) Die letzte Schicht sollte aus Creme bestehen, welche man (optional) noch mit bunten Streuseln dekorieren kann

TIPPS:

Dekorieren kann man die Kekstorte z.B. auch mit gemahlene Haselnüssen oder Kokosraspeln.

Die Kekstorte muss nicht in den Kühlschrank, da sie auch bei Raumtemperatur schnittfest bleibt.

Als Variante kann man z.B. auch Soja-Drink mit Vanille- oder Bananengeschmack verwenden!

* z.B. Veganz Der Kekse, Veganz Der Kekse Bio oder Vantastic Foods Futterkekse

** z.B. Backfee Blockschokolade (Netto Marken Discount) oder Gut & Günstig Blockschokolade (EDEKA)