

VESTESSEN



SCHOKO-EIYALIKÖR-TORTE

BODEN

ZUTATEN:

125ml Wasser
100g Weizenmehl
100g Zucker
15g Rapsöl
15g Kakao
1/2 Pk Backpulver (= 7.5g)

ZUBEREITUNG:

- 1) Weizenmehl und Zucker in eine Rührschüssel geben
- 2) Kakao, Backpulver, Wasser und Rapsöl hinzufügen
- 3) Mit einem Handmixer auf höchster Stufe cremig rühren
- 4) Den Teig in eine 18cm große runde Backform füllen

BACKEN:

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Ober-/Unterhitze)
auf der mittleren Schiene 30 Minuten backen.

CREME

ZUTATEN:

100ml Soja-Drink
50ml Wodka (37.5%)
75g Zucker
50g gemahlene Cashewkerne
50g Kokosöl
5g Guarkernmehl
2 Pk Dr. Oetker Finesse Vanille
etwas Kurkuma

ZUBEREITUNG:

- 1) Die gemahlene Cashewkerne in einen kleinen Topf geben
- 2) Soja-Drink dazugießen & mit einem Schneebesen verrühren
- 3) Zucker & Oetker Finesse hinzufügen und gründlich einrühren
- 4) Alles einmal kurz aufkochen und den Herd dann ausschalten
- 5) Das Kokosöl in den Topf geben und unter rühren schmelzen
- 6) Wodka, Guarkernmehl & Kurkuma dazugeben und einrühren
- 7) Die Creme in den Kühlschrank stellen und abkühlen lassen

DIE LETZTEN SCHRITTE:

- 1) Den vollständig ausgekühlten Tortenboden stürzen
- 2) Mit einem großen Messer in 2 Lagen zerschneiden
- 3) Etwa 1/3 der Creme auf den unteren Boden geben
- 4) Das Oberteil wieder auflegen und leicht andrücken
- 5) Restliche Creme auf Oberseite und Rand verteilen
- 6) Geraspelte Zartbitter-Schokolade darüberstreuen