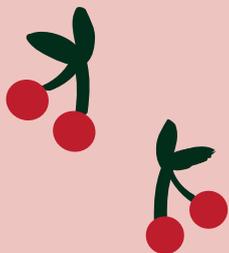


# Schwarzwäldertorte

Schokolade, schwarz wie im dunklen tiefen Wald, schneeweisser Rahm und rote Kirschen – die Schwarzwälder Torte ist selbst für die Augen ein Genuss! Die wesentlichen Komponenten dieser traditionellen Torte sind Schokoladenbiskuitböden, eine aromatisierte Kirschfüllung, Rahm, Kirschen sowie Schokoladenraspeln als Verzierung. Doch das alles geht auch ohne Butter, Eier und Milch – versucht es aus und lasst euch Verführen.



## ... für das Biscuit:

- 400 g Mehl
- 270 g Zucker
- 60 g Sojamehl (Reformhaus)
- 80 g Kakaopulver
- 2 Päckli Backpulver
- 120 g Sonnenblumenöl
- 400 ml Sojamilch
- 1 Prise Salz
- 150 ml Wasser

## ... für die Füllung und Verzierung:

- 500 ml Sojaschlagcreme (Migros)
- 100 g dunkle Schokolade
- 1 Pack Schoko-Streusel
- 1 Pack Schoko-Späne
- 2-3 EL Himbeerkonfitüre (mit oder ohne Kernen)
- optional Kirsch
- 2 Päckli Schlagrahmfestiger
- 1 Büchse Herzkirschen

man braucht (Kuchenform Ø 24 cm)...

Und so wird's gemacht:



## Zubereitung Biscuit:

Alle Zutaten mischen, in eine Kuchenform mit 24 cm Durchmesser füllen und bei 200 Grad 45 Minuten backen. Wenn das Biscuit kalt ist, dieses horizontal in drei Böden schneiden (Tip: Biscuit einen Tag vorher backen – geht besser zum Schneiden). Ersten Biscuit-Boden mit 2-3 EL Himbeerkonfitüre bestreichen.

## Zubereitung Schokocreme (Füllung):

500 ml Sojaschlagcreme mit 2 Päckli Schlagrahmfestiger aufschlagen. 100 g dunkle Schokolade schmelzen (im Wasserbad oder in der Mikrowelle, nicht zu heiss). Geschmolzene Schoggi unter 200 g Sojaschlagcreme rühren. Schoko-Sojaschlagcreme-Masse auf den Biscuit-Boden streichen.

## Und so geht's weiter:

Nach Belieben eine Büchse Herzkirschen auf der Schokocreme verteilen. Ein paar Kirschen zum Verzieren beiseite legen. Zweiter Biscuitboden darauflegen und mit dem Saft der Herzkirschen Biscuit tränken und nach belieben 1-2 EL Kirsch beifügen, dann mit 250 g Sojaschlagcreme bestreichen. Deckel (dritter Biscuitboden) auflegen und mit dem Saft der Herzkirschen Biscuit tränken und nach belieben 1-2 EL Kirsch beifügen, mit wenig Sojaschlagcreme bestreichen. Tortenrand mit Sojaschlagcreme einstreichen und mit dunklen Schoko-Streuseln einstreuen. Tortenoberfläche mit Schoko-Spänen bestreuen. Mit Sojaschlagcreme Rosetten auf den Deckel machen und mit den Kirschen verzieren. Torte einige Stunden kühl stellen. Nach Belieben in 12 oder 16 Stücke schneiden.

Und nun geniessen!



tier-im-fokus.ch