

Vegane Schokotorte

Zutaten für den Boden:

- 275 g Mehl
- 170 g Zucker
- 3 TL Backpulver
- 25 g Kakao
- 200 ml Mandeldrink
- 100 ml Öl
- Vanille-Aroma
- 1 Zitrone
- alternativ: 2 EL Essig
- 100 g geraspelte Schokolade

Wer diesen Kuchen als Torte gestalten möchte, sollte mit der Creme anfangen.

Zunächst den Backofen auf 170 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen und mit dem Ring der Springform einklemmen.

Zitrone auspressen. Die nassen und die trockenen Zutaten in separaten Schüsseln vermengen. Die trockenen Zutaten anschließend zu den flüssigen geben und mit einem Schneebesen kurz glatt rühren. Die geraspelte Schokolade unterheben und den Teig in die Springform füllen. Etwa 40 Minuten backen.

Zutaten für die Creme:

- 200 g vegane Schlagcreme
- 150 g Chocolate Chips
- 150 g geraspelte Schokolade

Schlagcreme zum Kochen bringen, vom Herd nehmen und anschließend die geraspelte Schokolade darin auflösen. Etwa 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Anschließend mit dem Handrührgerät steif schlagen und auf dem ausgekühlten Kuchen verteilen.

Nach Belieben mit Beeren garnieren.

Sendetermin: 18.09.2022

Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen