Rezept

Vegane Schokoladentorte

Ein Rezept von Vegane Schokoladentorte, am 12.10.2024

Zutaten

Für den Teig

- **300 g** Mehl
- **120 g** Rohrzucker
- **80 ml** Rapsöl
- **60 g** vegane Nougat-Schokolade (ersatzweise veganes Nuss-Nougat)
- **40 g** Kakaopulver
- **2 TL** Backpulver
- **350 ml** Haferdrink

Für die Creme

- **400 g** aufschlagbare Pflanzencreme
- **300 g** vegane Nougat-Schokolade (ersatzweise veganes Nuss-Nougat)
- **3 TL** Sahnefestiger

Außerdem

- **Etwas** Öl für die Form (ersatzweise vegane Pflanzenmargarine)
- **50 g** vegane Zartbitter-Kuvertüre

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (20 cm Ø), 12 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal, 29 g F, 6 g EW, 55 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 185° vorheizen. Die Form fetten. Mehl mit Kakaopulver, Zucker und Backpulver in einer Schüssel mischen. Öl und Haferdrink verrühren und zu den trockenen Zutaten in die Schüssel geben. Alles mit den Rührbesen des Handrührgeräts kurz zu einem cremigen Teig verrühren. Die Schokolade über dem heißen Wasserbad schmelzen und langsam unter den Teig mischen.

2. Die Hälfte des Teiges gleichmäßig in die Form füllen. Den Teig im heißen Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen (Stäbchenprobe machen). Den Boden kurz abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und vollständig auskühlen lassen. Mit der zweiten Hälfte des Teiges genauso verfahren.

3. Die Pfanzencreme mit dem Sahnefestiger steif schlagen. Die Nugatschokolade über dem heißen Wasserbad schmelzen, kurz abkühlen lassen, dann behutsam unter die Creme heben. Die Creme mindestens 3 Std. kalt stellen.

4. Die Hälfte der Nugatcreme auf den ersten Tortenboden streichen. Den zweiten Boden darauflegen und alles vollständig mit etwas Nugatcreme ummanteln. Die Kuvertüre schmelzen, kurz abkühlen lassen und mit einem Teelöffel am Tortenrand feine Rinnsale nach unten laufen lassen. Die restliche Nugatcreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kleine gleichmäßige Tupfen auf die Torte spritzen, sodass die gesamte Oberfläche damit versehen ist.