
veganes Schoko-Kokos-Törtchen

für eine Springform mit \varnothing 20cm

für den Teig:

150g Mehl
1 El Backpulver
2 El Kakaopulver
125g Zucker
1 El Vanillezucker
50ml Öl
175ml Wasser

für die Puddingcreme:

300ml Kokosmilch
20g Speisestärke
40g Zucker
100g Margarine (z.B. Deli Reform)

für den Guss:

150ml Sojasahne
2 Tafeln Zartbitterschokolade (vegan)



Für den Boden den Ofen auf 175°C Ober-Unterhitze vorheizen und eine Springform fetten und mit Mehl ausstreuen.

In einer Rührschüssel die trockenen Zutaten vermischen. Öl und Wasser dazu geben und von der Mitte aus die trockenen Zutaten nach und nach darunter arbeiten, bis ein homogener, glatter Teig entstanden ist. Das wars auch schon, ab mit dem Teig in die Form und in den Ofen. Nach 25 Minuten war er bei mir genau durch.

Während der Kuchen langsam auskühlt kann man schon mit der Puddingcreme beginnen. Dafür die Kokosmilch in einen Topf geben. In einer Tasse Stärke und Zucker mit einem Schlückchen Kokosmilch anrühren und den Rest der Milch aufkochen. Sobald sie kocht, den Topf vom Herd ziehen und die Stärkemischung mit einem Schneebesen einrühren. Weiter rühren, bis der Pudding andickt und dann nochmal ganz kurz aufkochen. Direkt auf die Oberfläche vom heißen Pudding Frischhaltefolie legen, so kann sich beim Auskühlen keine Haut bilden, und den Topf an einem kühlen Ort abkühlen lassen.

Ist er noch schön warm, aber nicht mehr heiß, die Margarine dazu geben und im Pudding lösen. Fertig ist die Puddingcreme.

Den Boden nun einmal quer durch schneiden, auf eine Kuchenplatte legen und den unteren Teil mit einem Tortenring umschließen. Darauf jetzt die Puddingcreme geben und diese ein paar Minuten weiter erkalten lassen. Dann erst den oberen Boden darauf legen und alles für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank verfrachten.

Aus Sojasahne und Schokolade machen wir zum Schluss noch einen schönen Guss. Dabei ist egal, ob die Sahne zum Aufschlagen geeignet ist, es geht auch so. Die Sahne also in einem Topf erwärmen und nach und nach die Schokolade dazu geben und auflösen. Das Ganze muss nur warm sein, nicht heiß, nur so, dass die Schokolade gerade schmilzt. Diese Ganache unter regelmäßigem Rühren etwas abkühlen lassen.

Vorsichtig den Tortenring um den Kuchen lösen, eventuell mit einem Messer einmal außen herum fahren und so die Creme vom Ring lösen. Nicht erschrecken, die Torte bekommt jetzt leichte O-Beine durch das Gewicht vom oberen Boden, es hält aber alles. Nun nur noch die Ganache über den Kuchen verteilen und alles ein Stündchen im Kühlschrank durchziehen lassen.