

SCHWARZWÄLDERKIRSCHTORTE

• ZUTATEN •

- 200g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 200g Pflanzemargarine (Alsan, zimmerweich)
- 200g Seidentofu
- 3-4 EL Kirschkör
- 200g Mehl
- 1 Prise Salz
- 50g Speisestärke
- 1 Pck. Backpulver
- 170g Zartbitterschokolade
- 1 Glas eingelegte Kirschen, gut abgetropft
- ein wenig Margarine zum Schmelzen der Schokolade



• FÜR DIE CREME •

- 1 ganze Pck. Alsan, weich
- 200g Puderzucker
- 3-4 EL Speisestärke
- ca. 3 EL Kirschkör

Außerdem: Ein wenig Alsan zum Einfetten der Springform
 Ein bisschen Mehl zum Bemehlen
 vegane Zartbitterschokoladestreusel zum Verzieren

• ZUBEREITUNG •

• Backofen vorheizen, Zucker, Vanillezucker, Alsan, Seidentofu & Kirschkör mit dem Handmixer zu einer schaumigen Masse schlagen. • Mehl, Backpulver & Salz vermengen, löffelweise zur Teigmasse hinzufügen. • Zartbitterschokolade in ein wenig Alsan zum Schmelzen bringen und unter den Teig rühren. • Die abgetropften Kirschen in den Teig geben, zuvor 12-16 Sek. beiseite legen für die Dekoration. • Den Teig in die befehlte & bemehlte Springform geben und bei 160° im Luft 55 min. backen. • Die fertige Torte auf einem Tuschengitter auskühlen lassen. • Für die Creme, alle Zutaten mit dem Handmixer vermischen, danach die Masse ca. 1/2 Std. kalt stellen. • Zum Schluss die Torte teilen, mit Creme füllen, und rundum beträufeln. Mit Zartbitterschokoladestreusel und Kirschen verzieren. ♥