

SCHOKORTORTE mit HIMBEERBAVAROISE

ZUTATEN für den Teig:

- 270g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 TL Natron
- 4-5 EL Stärke



- 200g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 180g Pflanzenmargarine
- 5 EL Seidentofu
- 150g Zartbitterschokolade
+ ein wenig Sojamilch

ZUTATEN für die Himbeerbavaroise:

- 250g Pflanzenmargarine
- 5 EL Speisestärke
- 200g Staubzucker
- 3-4 EL pürierte Himbeeren
- ein wenig geriebene Zitronenschale
- Zitronensaft (ca. 3 TL)
- 2 EL Himbeerlikör (od. Rosenlikör)
- 1 EL Sojasaahne (wahlweise)

ZUBEREITUNG

- Backofen vorheizen! Springform be fetten und bemehlen.
- Zucker, Vanillezucker, zimmerweiche Pflanzenmargarine & Seidentofu mit dem Handmixer schaumig schlagen. Mehl, Natron, Salz & Backpulver vermengen und löffelweise beimengen. Ebenso das Stärkemehl löffelweise zugeben. Schokolade mit etwas Sojamilch schmelzen und unter den Teig mengen. Bei 160° Umluft für 50-55 min. backen lassen.
- Die Torte gut auskühlen lassen! (Min. ein paar Stunden od. am besten über Nacht) Für die Creme, alle Zutaten mit dem Mixer schlagen und 1 Std. im Kühlschrank rasten lassen, bis sie ein wenig fester ist.
- Die Torte durchschneiden, mit der Creme befüllen und bestreichen. Nach belieben mit z.B. Himbeeren verzieren! Guten Appetit!