



Veganer Schokokuchen mit Schokocremefüllung

Zutaten für den Kuchenboden

- 400 ml Sojade Sojamilch Vanille
- 1 EL Apfelessig, naturtrüb
- 290 g Apfelmus, am besten hausgemacht
- 120 ml kaltgepresster Kaffee oder Espresso
- 160 ml Kokosöl, flüssig
- 1 1/2 TL Vanille, gemahlen oder Mark aus einer Vanilleschote
- 370g Bio-Dinkelmehl oder Bio-Weizenmehl
- 210 g Kokosblütenzucker
- 100 g Roh-Kakao, gemahlten
- 2 TL Natron
- 1 TL Reinweinstein-Backpulver
- 1 Prise Meersalz

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.
2. In einer Schüssel Sojadrink und Apfelessig vermengen und einige Minuten ziehen lassen.
3. Kaffee und Kokosöl hinzugeben.
4. Vanille, Mehl, Kokosblütenzucker, Kakao, Natron, Backpulver und Meersalz vermengen.
5. Feuchte Zutaten nach und nach zu den trockenen Zutaten geben und mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine zu einem glatten Teig rühren.



6. In zwei mit Backpapier ausgelegten Springformen gleichmäßig verteilen und bei 200 Grad im vorgeheizten Ofen 15 Minuten backen. Vorsichtig aus der Springform nehmen und gut auskühlen lassen.

Zutaten für die Cremefüllung

- 300 g Cashewnüsse, 4 Stunden eingeweicht
- 400 g Sojade Hanfjoghurt Schoko
- 200 ml Sojade Sojamilch Vanille oder Natural
- 140 ml Ahornsirup
- 2 EL Roh-Kako
- 2 TL Vanille gemahlen
- 1 Prise Meersalz
- 180 g Kokosöl, flüssig
- 60g Kakaobutter, flüssig

7. Die Cashewnüsse abgießen und kurz abspülen. Cashewnüsse mit Hanfjoghurt, Sojamilch, Ahornsirup, Kakao, Vanille und Meersalz in den Mixer geben. Kokosöl und Kakaobutter hinzugeben und gut in die Füllung einarbeiten.

8. Jetzt den ausgekühlten Boden in der Mitte durchschneiden und den oberen Teil abheben. Den unteren Boden mit der Hälfte der Cremefüllung bestreichen. Dann die obere Bodenplatte aufsetzen und mit der restlichen Füllung bestreichen - sowie auch den Rand rundherum.

9. Im Kühlschrank kalt stellen - am besten schmeckt der Kuchen am nächsten Tag - auch wenn es schwer fällt, so lange mit dem Anschnitt zu warten.

Originalrezept der Gourmet Raw Food Chefin Christine Mayr aus dem Sojade Workshop bei den Burda Bake Days 2017 in München