

Schokohimbeertorte



Lieblings-Geburtstagstortenrezept von: Elisabeth

Zutaten:

Für den Teig:

300 g Mehl
180 g Zucker
2 TL Backpulver
2 TL Natron
½ TL Salz
30 g Kakaopulver
400 mL Sojamilch
½ EL Apfelessig
150 mL Öl

Für die Creme:

400 g Kochschokolade
500 g aufschlagbares Sojaobers
Sahnesteif
400 g Himbeeren
+ frische Himbeeren und
Schokospäne zum Dekorieren

Zubereitung:

Backofen auf 180°C vorheizen. Mehl, Zucker, Backpulver, Natron und Salz und Kakao vermischen. Sojamilch mit Essig vermischen und ein paar Minuten stocken lassen, Öl einrühren. Trockene und flüssige Zutaten vermischen.

Teig in eine befettete Springform geben und ~35 bis 40 Min backen. Abkühlen lassen.

Für die Creme die Schokolade schmelzen. Sojaobers mit Sahnesteif aufschlagen und mit der Schokolade zu einer Creme mischen. Im Kühlschrank abkühlen lassen.

Den fertigen Tortenboden halbieren und einen Teil der Creme darauf verteilen. Himbeeren auf der Creme verteilen und wieder Creme daraufstreichen. Den zweiten Boden aufsetzen und leicht andrücken. Restliche Creme auf der Torte und am Tortenrand verteilen und mit Himbeeren dekorieren. Torte kühl stellen und gekühlt genießen. best of taste!