

## Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

## Bounty Torte

### Zutaten

Kuchen:

300 g

Mehl

220 g

Zucker

2 Stk

Vanillezucker, Packungen

50 g

Kakaopulver

1.5 TL

Natron

1 TL

Salz

120 ml

Öl

1.5 EL

Essig

375 ml

Wasser

Kokosmousse:

400 ml

Kokosmilch (eine Dose)

1 Stk

Packung Agartine, pflanzliches Gelmittel, erhältlich im Supermarkt (1 Beutel aus der ganzen Packung)

300 g

Sojajoghurt, Vanille, über Nacht abgetropft (ursprünglich 500 gr)

4 EL

Staubzucker

60 g

Zartbitterschokolade

Schokoraspel

etwas Marmelade

100 g

Kokosraspel

### Zubereitung

Das Sojajoghurt am Vortag in ein Leinentuch schütten und mit einem Sieb abtropfen lassen. Am nächsten Tag etwas ausdrücken, damit eine Art Quarkmasse über bleibt. Für den Kuchen: Den Ofen auf 180 Grad Celsius

vorheizen. Eine Kuchenform (24cm Durchmesser) gut einölen. Das Mehl, den Zucker, den Vanillezucker, das Kakaopulver, das Natron und das Salz in einer Schüssel gut vermischen. Dann in der Mitte eine kleine Mulde formen, und dort hinein den Essig, das Öl, und das Wasser geben. Mit einem Löffel (nicht mit dem Handmixer) die Zutaten vorsichtig verrühren, nur so lange, bis sie vermischt sind. Den Teig in die Form füllen, und ca. 20 - 30min backen - ein Zahnstocher, den man die Mitte hineinsticht, sollte sauber wieder herauskommen. Den Kuchen in der Form 15-20min auskühlen lassen, dann vorsichtig aus der Form entfernen. Für die Mousse: 200ml der Kokosmilch mit der Agartine aufkochen und 2 Minuten köcheln lassen. Dann diese Mischung in einer Schüssel verrühren mit der restlichen Kokosmilch, dem abgetropften Sojajoghurt, den Kokosraspeln und dem Staubzucker (einfach mal kosten, ob die Creme schon süß genug ist, ansonsten mehr Staubzucker hinein!). In den Kühlschrank stellen, und am besten über Nacht kalt werden lassen (die Agartine macht ihre Arbeit erst so richtig wenn sie kaltgestellt ist). Am nächsten Tag: Die Schokolade klein hacken. Ein Drittel der Mousse in eine extra Schüssel geben und die Schokolade unterheben. Zum Zusammensetzen etwas Erdbeer-, Marillen-, oder Ananasmarmelade und reichlich vegane Schokoraspel oder -splitter (oder selbst geriebene vegane Schokolade) Den Kuchen mit einem Messer oder Tortenschneider vorsichtig waagrecht in zwei Hälften schneiden, die obere Hälfte abheben. Die untere Hälfte mit Marmelade einstreichen. Dann die Creme mit den Schokostückchen auftragen. Den oberen Teil des Kuchens darauf setzen, auch mit Marmelade bestreichen, und mit der restlichen Creme überziehen, auch an den Seiten. Mit den Schokoraspeeln bestreuen und noch ein paar Stunden kalt stellen.

Rezeptgruppe: Kuchen/Torten.

Dieses Rezept von [Totally Veg http://totallyveg.blogspot.com/](http://totallyveg.blogspot.com/) [3] wurde eingetragen von: vegan.at / 2011-11-04 14:00:59

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

---

URL: [http://www.swissveg.ch/rezept?recipe\\_id=2050](http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=2050)

Letzte Aktualisierung: 14.08.2019

Fussnoten:

Dies ist ein Rezept aus der Datenbank der Europäischen Vegetarier Union ([www.euroveg.eu](http://www.euroveg.eu) [4]).

Kontaktadresse: [rezepte@swissveg.ch](mailto:rezepte@swissveg.ch) [5].

Diese Seite wird gewartet und aktualisiert von Swissveg, Niederfeldstr. 92, 8408 Winterthur.

**Source URL (modified on 14.08.2019 - 10:02):** [https://www.swissveg.ch/rezept?recipe\\_id=2050](https://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=2050)

#### Links

[1] <https://www.swissveg.ch/javascript%3Ahistory.back%28%29>

[2] <https://www.swissveg.ch/rezepte>

[3] <http://totallyveg.blogspot.com/>

[4] <http://www.euroveg.eu>

[5] <mailto:rezepte@swissveg.ch>