

## Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

## Schwarzwälder-Torte

### Zutaten

Teig  
250 g  
Weizen- oder Dinkelmehl  
100 g  
fein geriebene Mandeln  
3 geh. EL  
Sojamehl  
4 geh. EL  
Kakao  
10 g  
Natron  
1 Päckchen  
Backpulver  
200 g  
Zucker  
400 ml  
Sojamilch  
4 EL  
Öl  
Füllung  
1 gestr. TL  
Agar-Agar  
250 ml  
Kirschsaff  
500 g  
Kirschen  
2 EL  
Kirschwasser  
600 ml  
veganer Schlagrahm  
  
Schokoladenspäne

### Zubereitung

Für den Teig:

Mehl, Mandeln, Sojamehl, Kakao, Natron, Backpulver und den Zucker miteinander vermischen. Dann Sojamilch und das Öl dem Mehlgemisch beifügen und zu einem geschmeidigen, eher flüssigen Teig verarbeiten. Den Teig in eine gut eingefettete Springform (Durchmesser 28 cm) einfüllen

Backen:

Zweite Schiene von unten bei 175°C ca. 40-50 Minuten.

Für die Füllung:

Agar-Agar und den Kirschsafft vermischen und dann die Kirschen dazugeben. Alles zum kochen bringen und 1-2 Minuten kochen lassen. Danach das Kirschwasser unterrühren und kalt stellen.

Den Biskuitboden in 3 gleichgrosse Teile schneiden. Den Schlagrahm steif schlagen. Zunächst die erkaltete Kirschmasse und dann ca. 1/3 der Sahne auf den untersten Boden streichen. Den mittleren Boden darauf legen legen und mit der Hälfte der übrigen Sahne bestreichen. Mit dem obersten Boden bedecken und den gesamten Kuchen mit der restlichen Sahne bestreichen. Zum Schluss die Torte mit Schokoladenspänen bestreuen.

Es werden folgende Haushaltgeräte benötigt: **Mixer, Ofen.**

Rezeptgruppe: Kuchen/Torten.

Dieses Rezept wurde eingetragen von: Peter Beck / 2002-07-08 14:52:21

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

---

URL: [http://www.swissveg.ch/rezept?recipe\\_id=48](http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=48)

Letzte Aktualisierung: 14.08.2019

Fussnoten:

Dies ist ein Rezept aus der Datenbank der Europäischen Vegetarier Union ([www.euroveg.eu](http://www.euroveg.eu) [3]).

Kontaktadresse: [rezepte@swissveg.ch](mailto:rezepte@swissveg.ch) [4].

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=48&lang=de](https://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=48&lang=de)

#### Links

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

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

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

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