

Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

Schokoladentorte

Zutaten

Teig
300 g
Mehl
200 g
Zucker
6 geh. EL
Kakaopulver
1 Päckchen
Backpulver
150 g
zerlassene Margarine
2 EL
Essig
400 ml
Sojamilch
Glasur
150 g
Zartbitter-Schokolade
75 g
pfl. Margarine

Sojarahm (Soya Cuisine)

Zubereitung

Für den Teig:

Mehl, Zucker, Kakaopulver und Backpulver mischen. In der Mitte eine Vertiefung drücken und ohne Mischen die zerlassene Margarine und den Essig dazugeben. Dann die Sojamilch darübergiessen und alles gut mischen. Zum Schluss den flüssigen Teig in eine Springform (Durchmesser 25cm) füllen.

Backen:

Zweite Schiene von unten im vorgeheizten Ofen bei 180°C 45 Minuten.

Für die Glasur:

Schokolade im Wasserbad schmelzen. Margarine und einen Schuss Sojarahm dazugeben und alles gut vermischen. Von der Mitte aus gleichmässig auf den Kuchen streichen und abkühlen lassen.

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

Rezeptgruppe: Kuchen/Torten.

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

URL: http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=63

Letzte Aktualisierung: 14.08.2019

Fussnoten:

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

Kontaktadresse: 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=63

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>