

Vegane Mini-Chocolate-Layer-Cakes

7 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Masse:

100 g Dinkelvollkornmehl Typ 630
50 g geriebene Haselnüsse
50 g Backkakao
1 ½ KL Dr. Oetker Backpulver
1 KL gemahlener Zimt
1 Prise Salz
120 ml Hafermilch
80 ml Ahornsirup
70 ml Kokosöl
100 g Apfelmus (ungesüßt)

Schoko-Creme:

200 g flüssige Zartbitterkuvertüre (30 Grad) (72% extra dunkel)
200 g Seidentofu

Zum Verzieren:

100 g Himbeeren
Zitronenmelisseblätter

Wie mache ich einen veganen Chocolate Layer Cake?:

1 Masse:

Dinkelmehl, Haselnüsse, Kakao, Zimt und Salz in eine Rührschüssel geben und vermischen. In einer zweiten Schüssel Hafermilch, Ahornsirup, Kokosfett und Apfelmus verrühren. Die flüssigen Zutaten zu den trockenen Zutaten geben und mit dem Kochlöffel verrühren.

Die Masse auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech (30 x 35 cm) glatt streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten

2 Schoko-Creme:

Kuvertüre mit Seidentofu so lange mit einem Stabmixer mixen, bis die Konsistenz cremig ist.

- 3 Aus dem erkalteten Kuchenboden mit einem runden Ausstecher Scheiben ausstechen (für jeden Mini-Kuchen 2 Stk.). Die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und kleine Punkte auf die unteren Kuchenböden spritzen. Je einen Kuchenoberteil darauflegen und wieder Punkte aufspritzen.
- 4 **Zum Dekorieren:**
Die Kuchen mit Himbeeren und Zitronemelisse beliebig dekorieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Kuchenreste kann man z.B. für Cake Pops oder Rumtrüffel verwenden. Hier die Kuchenreste zerbröseln und mit dem Rest der Creme vermischen. Für Rumtrüffel etwas Rum dazugeben, zu kugeln formen und kalt stellen. Für Cake Pops einen Stiel hineinstecken, in Schokolade tauchen und beliebig dekorieren.