

ZUTATEN:

400 g Mehl

150 g Zucker

30 g Backkakao

130 g Rapsöl

6 g Natron + 5 EL Essig

(6 EL Apfelmus)

ca. 200 ml Mineralwasser

800 g Seidentofu

250 g Schokolade

50 g Zucker

LECKERE

SCHOKO- TORTE



ZUBEREITUNG

- 1) Für den Teig zuerst die trockenen Zutaten (Mehl, Zucker, Natron und Kakao) vermischen. (Statt Natron und Essig geht auch Backpulver.)
- 2) Dann Essig, Öl, optional Apfelmus und als letztes das Mineralwasser unterrühren. Ggf. etwas mehr oder weniger Wasser, so dass sich ein guter Kuchenteig ergibt.
- 3) Den Kuchenteig in eine gefettete Backform geben und bei 160°C Umluft ca. 30 bis 45 Minuten backen. (Kommt auf Ofen und Kuchenform an, Stichprobe machen!)

Wenn der Kuchen fertig gebacken und einigermaßen abgekühlt ist die Schokocreme herstellen:

Dafür die Schokolade im Topf schmelzen.

Wenn sie schön cremig weich ist, das

Seidentofu (vorher abtropfen lassen!)

unterrühren und mit dem Pürierstab zu einer homogenen Masse verquirlen. Achtung!

Schnell pürieren, damit sich keine

Schokoklumpchen bilden. Als letztes den

Zucker dazugeben.

Einfache Variante: den Kuchen in der Springform lassen (oder in einen Tortenring stecken) und die Schokocreme oben drauf verteilen. Alternativ den Kuchen horizontal halbieren und auch eine Schokoschicht in der Mitte machen, siehe Foto.

Mehrere Stunden kühlen, damit die Creme fest wird.