

Donauwelle



Conni

Art	vegan
Rubrik	Kuchen/Gebäck
Aufwand	leicht
Personen	10
Zeit	45 - 60 Minuten

Die Story

Ich hab für ein Catering quasi eine Probebackung mit 1/3 der Menge gemacht (hat für eine 18cm Springform gereicht) und meine Freunde mussten Abends um 9 noch zur Kuchenverkostung herhalten. Wirklich erbost war aber niemand darüber...

Zutaten

Teig:

3mal Eiersatz

175g Zucker

1Pck. Vanillezucker

175ml Sojadrink

175ml geschmacksneutrales Öl

350g Mehl

3TL Backpulver

4EL Kakao

2 Gläser abgetropfte Kirschen

Belag:

1 1/2Pck. Vanillepuddingpulver

750ml Sojadrink

250g zimmerwarme Alsan

150g-200g Blockschokolade

30g Kokosfett

Zubereitung

Eiersatz, Vanillezucker und Zucker ordentlich miteinander verrühren. Erst Öl und Sojadrink unterrühren und danach Mehl und Backpulver. Hälfte des Teigs auf ein Backblech mit Backpapier o.ä. streichen, unter die andere Hälfte noch den Kakao rühren und auf den hellen Teig streichen. Die Kirschen drauf verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 25-30min backen.

Pudding nach Anleitung mit dem Zucker und dem Sojadrink kochen, auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und dabei mehrmals durchrühren. Alsan mehr oder weniger schaumig schlagen und unter den Pudding rühren. Die Creme auf den abgekühlten Kuchen streichen.

Kokosfett und Blockschokolade in einem Topf schmelzen und den Kuchen damit überziehen.

Wenn man die Zeit hat den Kuchen eine Nacht im Kühlschrank lassen damit die Creme fester wird. Ich hatte ihn nur etwa 1h kaltgestellt, er ließ sich schneiden, war allerdings wirklich noch sehr cremig.