Vegane Schwarzwälderkirschtorte

Von Katherinne Torres

Das ist meine vegane Version für die Traditionelle Schwarzwälderkirschtorte und genauso lecker.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
15 min	**35 min**	**n/a**	**50 min**

12 Personen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

KUCHEN:

- **290 g** Zucker
- **3/4 x** Tasse Apfelmus
- **180 ml** Öl
- **240 ml** Schoko Sojamilch
- **280 g** Mehl
- **90 g** Kakao Pulver
- **75 ml** Warme Wasser
  kann abweichen
- **15 g** Backpulver
- **1 x** TL Bourbon Vanille Paste

CREME:

- **400 ml** Vegane Schlagsahne
- **80 g** Puderzucker
- **½ TL** Vanilleextrakt

FÜLLUNG & DEKORATION

- **680 g** Sauerkirschen
- **½ Tasse** Sauerkirschen Marmelade
- **1 Tasse** Kirschwasser
- Cocktailkirschen
- Raspel Schokolade

Werkzeuge

- Waage
- Springform
- Gummilippe
- Küchenmaschine / Handrührgerät

Zubereitung

1. KUCHEN

01 Kirschen mit Alkohol belassen.

02 Ofen auf 175 Grad vorheizen.

03 Die flüssigen Zutaten mit Zucker verrühren.

04 Alle trockenen Zutaten gründlich mischen & sieben.

05 Addieren die Vanille.

06 Form einfetten, Teig einfüllen und im Ofen bei 175 Grad ,ca. 35-40 Minuten backen.

07 Kuchen etwas abkühlen lassen, aus der Form stürzen. Danach schneiden Sie die Kuchen in 2 oder 3 Teilen.

08 Gieße die Kirschen ab und benutzen Sie diese Alkohol zum tränken der Böden.

2. CREME

01 Die Sahne ca. 2-3 Minuten steif schlagen..

02 Vanille & Puderzucker einrühren.

3. FÜLLUNG UND DEKORATION:

01 In jeden Kuchenboden, eine Schicht Marmelade, eine Schicht Creme, eine Schicht Kirschen und noch eine Schicht Creme.

02 Danach decken Sie den ganze Kuchen ab mit der Creme.

03 Nach Geschmack dekorieren mit der Raspel Schokolade und Cocktailkirschen