

Geburtstagstorte



Für die Geburtstagstorte nehmen wir unser altbewährtes Kuchgrundrezept und peppen es mit gemahlene Haselnüssen auf:

300g Dinkelvollkornmehl

1 Pkg. Weinsteinbackpulver

1 Prise Salz

100g Rohrohrzucker, nach Belieben Vanillezucker

2-3 Teelöffel Kakao und

100g gemahlene Haselnüsse gut mit den anderen trockenen Zutaten vermischen, dann:

200ml Sojamilch

1 Schuss Rum

200ml Wasser

70 ml Rapsöl mit den trockenen Zutaten gut vermischen und bei 220 Grad ca 30 Minuten backen.

Währenddessen kannst du schon die **Creme** zubereiten:

200g Alsan (vegane Margarine) mit etwas Staubzucker im Mixer schaumig rühren, dann ca 2 Rippen geschmolzene Kochschokolade druntermischen.

Wenn die Torte ausgekühlt ist, einmal in der Mitte

durchschneiden, mit Rum beträufelt gibt das einen guten Geschmack. Dann eine Hälfte der Creme auftragen, den „Deckel“ draufsetzen und den Rest der Creme über die ganze Torte schmieren und mit gemahlenden Haselnüssen bestreuen.

Share this: