

Die Modetorte mal ganz zahm: Veganer Maulwurfkuchen

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

50
Min.

NIVEAU



davon dabei. Wie das schmeckt? Na eben so, wie ein Maulwurfkuchen schmecken soll: schokoladig, bananig, sahnig!

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Springform einfetten.

- 2 -

Für den Teig Margarine mit Zucker schaumig schlagen.

- 3 -

Mehl mit Kakao, Backpulver, Speisestärke und Salz vermengen, abwechselnd mit der Milch unter den Teig rühren. Teig in die Springform geben und im heißen Ofen ca. 50 Minuten backen, auskühlen lassen.

- 4 -

Für die Füllung Pflanzensahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. Schokoladenraspeln unterheben.

- 5 -

Kuchenboden mit einem Esslöffel ca. 1 cm tief aushöhlen, dabei ringsum einen Rand von 1-2 cm stehen lassen. Ausgelöffeltes Gebäck zerkrümeln, beiseitestellen.

- 6 -

Bananen längs halbieren und den ausgehöhlten Boden damit belegen.

- 7 -

Sahnefüllung kuppelförmig auf die Bananen und den

Zutaten für 1 Kuchen

Für den Boden

250 g Pflanzenmargarine

225 g Zucker

500 g Mehl

60 g Kakao

1 Päckchen Backpulver

2 Esslöffel Speisestärke

1 Prise(n) Salz

350 ml Pflanzenmilch(z. B. Soja-, Reis- oder Mandelmilch)

Für die Füllung

400 g Pflanzensahne (z. B. Soja- oder Reissahne)

2 Päckchen Sahnesteif

2 Päckchen Vanillezucker

60 g vegane Schokoladenraspeln

3 Bananen

Besonderes Zubehör

Springform (Durchmesser 26 cm)

Glücklicherweise wird in einem klassischen Maulwurfkuchen kein Maulwurf verbacken. In diesem speziellen Fall kommt die köstliche Kuppeltorte sogar ganz ohne tierische Zutaten aus. Milch, Butter, Ei - nichts

Die Modetorte mal ganz zahm: Veganer Maulwurfkuchen

Tortenrand streichen. Gebäckkrümel auf der Sahne verteilen, leicht andrücken. Torte mindestens 2 Stunden kaltstellen.