SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: shop@example.com Tel: +123 123456789 Web: www.example.com

# Veganer Schokokuchen mit Schokolinsen

**Zubereitungszeit:** 40 min

**Kochzeit:** 50 min

**Gesamtzeit:** 1 h 30 min

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

**Portionen:** 8 Personen

## Für den Kuchen

1 Pack Biovegan „Meine Schokokuchen Backmischung“

300 ml Sojadrink

## Für die vegane Tortencreme

200 g Kokosnuss-Kondensmilch-Alternative

150 g Margarine

1 Prise(n) Salz

## Für die Deko

Vantastic Foods Schakalode Monsters

## Für den Kuchen

1. Die Backmischung nach Packungsanweisung in einer runden Springform zubereiten und den Kuchen nach dem

Backen vollständig auskühlen lassen.

2. Den Tortenboden einmal halbieren, so dass 2 Böden entstehen.

## Für die vegane Tortencreme

1. Die weiche Margarine mit Salz schaumig aufschlagen.

2. Unter Rühren nach und nach die Kokos-Kondensmilch hinzugeben. Zum Schluss den Kakao unter die Masse sieben und nochmals gründlich miteinander vermengen.

3. Bestreiche nun einen Tortenboden mit einer gleichmäßigen Schicht aus Tortencreme und setze den zweiten Boden darauf.

4. Bestreiche auch den oberen Boden mit der Creme und dekoriere diese anschließend mit den Schakalode Monsters.