

Kokos-Schoko-Torte



instagram.com/vegantinchen/

trockene Zutaten

- 100 g Mehl (Type 405)
- 9 g Stärke
- 5 g Kokosmehl
- $\frac{2}{3}$ TL Backpulver
- $\frac{2}{3}$ gestr. TL Natron
- $\frac{1}{4}$ TL Salz



feuchte Zutaten

- 14 g Sonnenblumenöl
- 80 g Zucker
- 75 g Kokosmilch
- 90 g Vanillejoghurt
- 6 g Zitronensaft
- etwas Zitronenabrieb
- einige Tropfen Butter-Vanille-Aroma



Sahne

- 27 g Schlagcreme
- ein paar Tropfen Zitronensaft



$d = 16 \text{ cm}$



Add-ins

- 27 g Kokosraspeln



Backen:

175°C

14-15 min

Cremes und Dekoration

Kokos-Buttercreme

- 280 g vegane Butter
- 225 g veganer Frischkäse
- ca. 80 g Puderzucker
- einige EL Kokosmilch

ca. 1/5



Schoko-Buttercreme

Zufügen:

- Kakaopulver
- Puderzucker



Schoko-Ganache

- 30 g feingehackte vegane Milchschokolade
- 45 g feingehackte dunkle Schokolade
- 49 g sehr heiße Sojacuisine
- $\frac{2}{3}$ TL Sonnenblumenöl



Dekoration

- Kokoschips
- Streusel



Zubereitung

3 x Kokosbiskuit



- Alle trockenen Zutaten in eine Schüssel sieben und vermischen.
- Alle feuchten Zutaten verrühren.
- Die Schlagcreme mit ein paar Tropfen Zitronensaft aufschlagen.
- Feuchte und trockene Zutaten kurz verrühren.
- Erst die Sahne mit einem Schneebesen unterrühren, dann die Kokosraspeln.
- Den Teig auf drei 16 cm-Springformen aufteilen und bei 175 °C etwa 14-15 min backen (Stäbchenprobe).

Buttercreme



- Die Butter mehrere Minuten fluffig rühren.
- Den Frischkäse unterrühren.
- Die Creme mit Puderzucker abschmecken und ELDweise Kokosmilch unterrühren bis zur gewünschten Fluffigkeit.
- Ca. 1/5 der Creme abnehmen und mit Kakaopulver und Puderzucker abschmecken.

Schoko-Ganache



- Die Schokolade mit sehr heißer Sojacuisine verrühren und schmelzen lassen.
- Das Öl unterrühren.

Zusammenbau der Torte



- Auf den untersten Biskuitboden abwechselnd Ringe von heller und dunkler Creme spritzen.
- Den zweiten Biskuitboden darauf legen und wie beschrieben mit Creme bedecken.
- Mit dem dritten Biskuitboden bedecken.
- Die Torte rundum mit heller Buttercreme einstreichen.
- Kühl stellen.
- Die Torte mit Ganache, Buttercreme-Tuffs, Kokoschips und optional Streuseln garnieren.

