



## SCHOKO-ORANGEN-TORTE

### ZUTATEN

Für eine Springform mit Ø 24 cm

#### Für den Kuchen:

250 g Dinkelmehl Type 630  
200 g gemahlene Mandeln  
150 g Rohrzucker  
Abrieb einer Bio-Orange  
1 EL Zimt  
45 g Backkakao  
1 TL Backpulver  
1 TL Natron (oder mehr Backpulver)  
2 EL Orangensaft  
1 reife Banane  
100 ml Kokosöl + etwas mehr zum Fetten der Form  
250 ml Pflanzendrink  
200 g Orangenmarmelade  
160 g iChoc „Almond Orange“ Schokolade  
1 – 2 EL vegane Kochsahne (z. B. Hafer Cuisine oder Soja Cuisine)

#### Für die Dekoration (optional):

einige Orangenzesten  
30 g iChoc „Almond Orange“ Schokolade  
getrocknete Orangenscheiben zum Garnieren

### ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Springform mit Kokosöl oder Margarine fetten.
2. Dinkelmehl in eine Schüssel sieben, gemahlene Mandeln, Rohrzucker, Orangenabrieb, Zimt, Backkakao, Backpulver und Natron in eine Schüssel geben.
3. Orangensaft direkt auf das Natron träufeln, das dadurch aktiviert wird und schäumt. Eine reife Banane fein zerdrücken und mit Pflanzendrink sowie Kokosöl unter Rühren nach und nach hinzugeben. Alle Zutaten zu einem gleichmäßigen Teig verarbeiten.
4. Teig in die Form füllen und etwa 35 Minuten backen.
5. Kuchen eine halbe Stunde auskühlen lassen, vorsichtig halbieren und die obere Kuchenhälfte abnehmen.
6. Den unteren Kuchenteil dick mit Orangenmarmelade einstreichen, die obere Kuchenhälfte wieder auflegen und leicht andrücken.
7. 160 g Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen und 1–2 EL vegane Kochsahne einrühren.
8. Kuchen mit der Glasur bestreichen und nach Belieben mit getrockneten Orangenscheiben, Orangenzesten und Schokostückchen garnieren.