



VEGAN NAKED CAKE MIT SOMMERBEEREN

ZUTATEN

Für eine kleine Springform mit Ø 18 cm

200 g Mehl
1 EL Speisestärke
1 EL Backpulver
100 g Zucker
80 ml Öl
200 ml Sprudelwasser
100 g iChoc White Vanilla
150 g weiche Margarine
25 g Puderzucker
2 TL pürierte und passierte Himbeeren
frische, gemischte Beeren

ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 175 °C Ober- / Unterhitze vorheizen.
2. Zunächst Mehl, Stärke und Backpulver in eine Schüssel sieben und gut verrühren. Dann Zucker dazugeben und nochmals gut vermischen.
3. Anschließend Öl und Sprudelwasser dazu gießen und mit einem Teigschaber schnell und kurz verrühren (kleine Klümpchen lösen sich noch während des Backens auf).
4. Den Biskuitboden für etwa 30 Minuten backen (Stäbchenprobe). Anschließend vollständig auskühlen lassen und zwei Mal horizontal durchschneiden.
5. Für die weiße „Buttercreme“ die Schokolade in kleine Stückchen brechen und im Wasserbad schmelzen. Anschließend gut abkühlen lassen.
6. Die Margarine mit dem Puderzucker und den pürierten Himbeeren für 3 – 5 Minuten aufschlagen. Dann die geschmolzene Schokolade löffelweise unterrühren und solange weiter aufschlagen, bis eine cremige Masse entstanden ist. Wenn die Creme zu weich ist, eventuell kurz kaltstellen.
7. Zum Schichten erst einen Biskuit auf eine Platte legen, danach Creme und Beeren auflegen. Mit der zweiten Schicht genauso verfahren und mit einem Biskuit abschließen. Zum Schluss mit geschmolzener Schokolade und frischen Beeren verzieren.