



Für die Dekoration

80 g iChoc White Vanilla Schokolade
2-3 vegane Zitronen- oder Butterkekse
Silikonform mit Meeresmotiven
kleines Segelboot aus Holz

Segelboot-Kuchen (vegan)

Zutaten

Für eine Springform mit Ø 24 cm

Für den Teig

450 g Dinkelmehl Type 630 (oder Weizen Type 550)
150 g Zucker
200 g Margarine
100 ml Pflanzendrink
0,5 Pck. Backpulver

Für die Füllung

700 ml Pflanzendrink
1,5 Pck. Vanillepuddingpulver
3 EL Zucker
150 g Frischkäsealternative
160 g gehackte iChoc White Vanilla Schokolade

Für die Streusel

2 EL Mehl
2 TL (Vanille-) Zucker

Für das Topping

500 ml Pflanzendrink
150 g Frischkäsealternative
2 EL Zucker
1 Pck. Vanillezucker
60 ml Blue-Curacao-Sirup (alkoholfrei)
20 g Agartine-Pulver

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° C Ober- / Unterhitze vorheizen. Die Backform mit Backpapier auslegen und den Rand mit etwas Margarine einfetten.
2. Für den Teig die trockenen Zutaten in beliebiger Reihenfolge mischen. Abwechselnd in kleinen Mengen Margarine und Pflanzendrink beimengen und gut verrühren. Eine eiskugelgroße Portion für die Streusel zur Seite legen.
3. Den Teig in der Backform auslegen. Falls vorhanden, hierzu einen kleinen Teigroller mit Stiel verwenden. Den Teig nicht am Rand der Form hochziehen.
4. Für die Füllung 650 ml Pflanzendrink im Topf erhitzen. 50 ml kalten Pflanzendrink mit Zucker und Vanillepuddingpulver in einer Schüssel klümpchenfrei anrühren. Kurz vorm Kochen den Topf von der Platte nehmen und das angedickte Puddingpulver kräftig unterrühren.

5. Im Anschluss die gehackte Schokolade einrühren und schmelzen lassen. Wenn der Pudding fest geworden ist, die Frischkäsealternative untermischen. Die Masse auf dem Teigboden verteilen.

6. Den beiseite gelegten Teig für die Streusel mit Zucker und Mehl vermengen und nur kurz mixen (Schneebeenaufsatz), damit die Streusel nicht zu klein werden. Die Puddingfüllung mit den Streuseln belegen und für etwa 40 Minuten im Ofen backen. Anschließend den Kuchen komplett in der Form auskühlen lassen.

7. Ist der Kuchen erkaltet, die Blue Curacao-Creme zubereiten. Dazu Agartine-Pulver in 250 ml kaltem Pflanzendrink auflösen und unter ständigem Rühren mindestens 2 Minuten aufkochen lassen.

8. Frischkäse-Alternative, Blue-Curacao-Sirup, restlichen Pflanzendrink und Zucker in einer großen Schüssel mischen und die heiße Masse direkt untermischen. Dann die Creme auf dem Kuchen gießen und für 15 - 20 Minuten ins Gefrierfach stellen.

9. Für die Deko die weiße Schokolade vorsichtig und langsam im Wasserbad unter ständigem Rühren schmelzen. Dann in die Silikonform mit Meeresmotiven gießen und fest werden lassen.

10. Zum Schluss den Kuchen nach Belieben dekorieren. Dazu die Schoko-Meeresmotive und „Sand“ aus fein zerbröselten veganen Butter- oder Zitronenkeksen verwenden. Als Highlight ein Schiffchen aus Holz auf den Kuchen setzen. Den Kuchen am besten gekühlt servieren.