



**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 erhitzten. 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 (Schneebesenaufsatz), 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 unterrühren. 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.