

VIVANI

THE ART OF CHOCOLATE



Vegane Schoko-Sekttorte

Zutaten

Für 8-12 Personen und eine Springform mit Ø 18 cm

Für den Teig:

100 g VIVANI Feine Bitter Schokolade
325 g Mehl, Type 405
11 g Backpulver
25 g VIVANI Edel Cacao (Backkakao)
110 g Zucker
1 Prise Salz
65 g neutrales Pflanzenöl
275 ml Sprudelwasser

Für die Sektkreme:

400 ml ungesüßter Sojadrink
70 g Speisestärke
120 g Zucker
1 TL Vanilleextrakt
200 ml veganer, trockener Sekt
360 g zimmerwarme vegane Butter
50 g Puderzucker

Für die Himbeer-Füllung:

350 g Himbeeren (TK-Ware)
20 ml Wasser
25 g Speisestärke
50 g Zucker
100 ml veganer, trockener Sekt

Optionale Dekorationen

Für den Schoko-Drip:

85 g VIVANI Feine Bitter Kuvertüre
85 ml ungesüßter Sojadrink

Für die Sektkugeln:

125 g Kuchenreste (von den Böden)
30 ml veganer, trockener Sekt
75 g VIVANI Feine Bitter Kuvertüre

Außerdem:

Blattgold
1 EL VIVANI Feine Bitter Kuvertüre, fein gehackt

So wird's gemacht

01 Die Springform mit Backpapier auslegen, den Rand nicht fetten. Den Backofen auf 180 °C Ober- / Unterhitze vorheizen.

02 Die Schokolade für den Teig im Wasserbad schmelzen lassen.

03 Mehl, Backpulver, Backkakao, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Nun Öl und Sprudelwasser zugeben und mit einem Schneebesen zu einer homogenen Masse verrühren. Zum Schluss die geschmolzene Schokolade unterziehen.

04 Die Masse in die Springform füllen, glattstreichen und auf mittlerer Schiene etwa 45 Minuten backen (Stäbchenprobe). Auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen und anschließend aus der Form lösen.

05 In der Zwischenzeit für die Sektkreme einen Pudding zubereiten. Dazu den Sojadrink in einen Topf geben. Etwa 100 ml davon abnehmen und mit Speisestärke und Zucker in einer Schüssel glattrühren. Den Sojadrink im Topf zum Kochen bringen, die Speisestärke-Mischung einrühren und aufkochen lassen. Sobald die Masse eindickt, den Topf von der Herdplatte nehmen und Vanilleextrakt einrühren. Schrittweise den Sekt unterrühren, bis eine homogene Masse entsteht. Den Pudding in eine breite Schüssel umfüllen und abgedeckt bei Zimmertemperatur erkalten lassen.

06 Nun die Himbeeren in einen Topf geben und abgedeckt antauen lassen.

07 Sobald der Kuchen völlig erkaltet ist, die Himbeer-Füllung zubereiten. Dazu Wasser mit Speisestärke und Zucker in einer kleinen Schüssel glattrühren.

08 Die Himbeeren im geschlossenen Topf zum Kochen bringen und sofort die Speisestärke-Mischung einrühren. Dann den Sekt portionsweise dazu gießen. Etwas eindicken lassen, dann vom Herd nehmen.

09 Jetzt den kalten Kuchen waagrecht mit einem scharfen Messer in drei 1,5cm dicke Böden schneiden. Dabei auch eine evtl. gebildete Kuppel begradigen – ist die Dekoration mit Sektkugeln gewünscht, die Kuchenreste beiseitestellen.

10 Einen Boden auf eine Tortenplatte stellen und einen Tortenring darumlegen. Nun die Hälfte der Himbeer-Füllung auf dem Boden verteilen, die andere Hälfte auf dem mittleren Boden. Beide Böden kaltstellen.

11 Währenddessen für die Sektkreme die weiche vegane Butter und den gesiebten Puderzucker mit dem Handrührgerät cremig rühren. Dann esslöffelweise den zimmerwarmen Sektpudding unterrühren.

12 Nun die Böden aus dem Kühlschrank holen und etwa 280 g Sektkreme gleichmäßig auf die Himbeerschicht des untersten Bodens verteilen. Den mittleren Boden aufsetzen (Himbeerschicht zeigt nach oben) und ebenfalls etwa 280 g Sektkreme auftragen. Mit dem dritten Boden abschließen und alles vorsichtig und leicht andrücken. Für mindestens 1 Stunde kaltstellen.

13 Nach der Kühlzeit den Ring lösen und die Torte mit dem Rest der Sektkreme komplett einstreichen. Dabei 1 EL Creme für die Deko zurückbehalten, falls gewünscht. Torte wieder kaltstellen.

Dekorationen – Optional & nach Wunsch

01 In der Zwischenzeit für die **Sektkugeln** Kuchenreste fein zerbröseln, mit Sekt verkneten und zu Kugeln formen. Die Kuvertüre vorsichtig im Wasserbad schmelzen und die Kugeln damit rundherum bestreichen, z. B mit einem Teelöffel einer kleinen Rouladen-Nadel oder einem dünnem Holzspieß. Die Kugeln auf ein Pralinengitter setzen und entweder vollständig auskühlen lassen oder kurz vor dem Anziehen mit einer Gabel über das Gitter ziehen (Trüffel-Opik).

02 Für den **Schoko-Drip** Kuvertüre im Wasserbad vorsichtig schmelzen und Sojadrink einrühren, bis eine homogene Masse entsteht, die vom Löffel fließt. Am Rand der gut gekühlten Torte zunächst rundherum mit einem Teelöffel den Drip herunterlaufen lassen. Dann die komplette obere Fläche damit bestreichen. Die Sektkugeln aufsetzen und wieder kaltstellen.

03 Abschließend die Torte nach Belieben mit Blattgold, gehackter Kuvertüre und Sektkreme-Tuffs dekorieren.

TIPPS:

- Sollten sich im Pudding Klümpchen gebildet haben, diesen vor der weiteren Verarbeitung durch ein feines Sieb streichen.
- Sollte sich die Sektkreme beim Unterrühren des Puddings trennen, hilft ein kurzes Erwärmen im Wasserbad und ein nochmaliges Aufschlagen mit dem Rührgerät.
- Je nach Größe der geschnittenen Stücke ist die Torte für 8-12 Personen ausgelegt. Wer eine größere Feier plant, verdoppelt die Zutaten und verwendet stattdessen eine größere Form mit Ø 26 cm.