

Schoko-Erdnuss-Bombe

Beeindruckt garantiert jeden, nicht nur die Erdnuss-Fans!

200.Gramm.Mehl
150.Gramm.Zucker
1.Päckchen.Vanillezucker
30.Gramm.Kakaopulver
1.TL.Natron
½.TL.Salz
80.ml.Öl,(z.B.Sonnenblumenöl)
1.EL.Essig,z.B.Apfelessig
250.ml.Wasser

Den Ofen auf 180 Grad Celsius vorheizen.Eine Kuchenform (24 cm) gut einfetten. Mehl, Zucker, Vanillezucker, Kakaopulver, Natron und Salz in einer Schüssel gut vermischen. Dann in der Mitte eine kleine Mulde formen, und dort hinein Essig, Öl, und Wasser geben. Mit einem Löffel (nicht mit dem Handmixer) die Zutaten vorsichtig verrühren, nur so lange, bis sie vermischt sind. Den Teig in die Form füllen, und ca. 20 - 30 Minuten backen - ein Zahnstocher, den man die Mitte hineinsticht, sollte sauber wieder herauskommen.

Zum Zusammensetzen

1 Packung vegane Schlagsahne (vorzugsweise [Soyatoo Soy Whip](#), 300 ml)
4 - 5 EL Erdnussmus (gesalzen)
2 Packungen Sahnesteif

Etwas vegane Schokolade oder Kuvertüre

Die Schlagsahne mit dem Erdnussmus gut aufschlagen. Sahnesteif hinzufügen und bis zur gewünschten Konsistenz weiterschlagen.

Den Kuchen sehr gut auskühlen lassen, aus der Form entfernen und in zwei Hälften schneiden. Die untere Hälfte mit etwa einem Viertel der Sahne bestreichen, die obere Hälfte darauf setzen und mit dem Rest der Sahne einstreichen. Als Dekoration die vegane Schokolade darüber raspeln, und einige Stunden kühl stellen.