

Bananentraumtorte - lockerer Vanilleteig mit einer Bananenschicht und Schokolade getoppt

Für	den	Boden
100	Gramm	Zucker
1		Vanilleschote
100	Gramm weiche, vegane Butter	(z.B. Alsan)
3 Ei-Ersatz, nach Packungsanleitung angerührt (z.B. No Egg von Orgran)		
200 Gramm Mehl		
1/2 Packung Backpulver (8 Gramm)		
1/4 TL Salz		
100 ml Sojamilch		

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Eine Kuchenform (24cm) gut einfetten an den Rändern und den Boden mit Backpapier auslegen (oder einfach rundherum sehr gut einfetten). Den Ei-Ersatz mit einem Schneebesen schaumig rühren und beiseite stellen. Butter und Zucker in eine große Schüssel geben. Die Vanilleschote mit einem scharfen Messer der Länge nach einritzen und das Mark herausschaben und zur Butter geben. Mit einem Handmixer das Butter-Zucker-Gemisch gut fluffig verrühren. Dann den Ei-Ersatz hinzufügen und gut verrühren. In einer zweiten Schüssel das Mehl, Backpulver und Salz vermischen. Dann wird das Mehl in drei Teilen zum Butter-Gemisch gegeben, jeweils mit einem Drittel der Sojamilch gut unterheben (mit einem Löffel o.ä., nicht mehr mit dem Mixer). So weitermachen, bis das ganze Mehl und die ganze Sojamilch im Teig sind, und alles gut vermischt ist. Den Teig in die Form streichen und ab in den Ofen. Bei 180 Grad 20 - 25 Minuten backen, nur so lange, bis ein Zahnstocher, in die Mitte des Kuchens gestochen, sauber wieder herauskommt. Gut auskühlen lassen.

Für die Bananenschicht

500 Gramm Soja-Joghurt Vanille, einige Stunden abgetropft (*Sieb mit Küchenrolle auskleiden, Soja-Joghurt hineinleeren und auf eine Schüssel stellen*)

2 Bananen

200 ml Kokosmilch

1 Packung Agartine (oder 3/4 TL Agar Agar)

1/2 TL Vanille-Extrakt (oder etwas Vanillezucker)

ca. 3 EL Staubzucker (je nach Reifegrad der Bananen)

Bananen sehr fein pürieren oder fein stampfen. Mit dem Soja-Joghurt vermischen. Kokosmilch mit der Agartine aufkochen, 2 Minuten köcheln lassen. Vanille-Extrakt und Staubzucker hinzufügen und mit dem Soja-Joghurt gut vermischen. Nicht zu lange abkühlen lassen, sonst wird die Creme fest, sondern gleich die Torte zusammensetzen!

Zum Zusammensetzen

Marmelade (z.B. Erdbeer)

30 Gramm vegane Schokolade

2 - 3 EL Sojamilch

Den Kuchen großzügig mit der Marmelade einstreichen. Um den Kuchen einen Tortenring setzen (oder einfach wieder mit dem Oberteil der Springform arbeiten, das geht auch). Die Bananenmasse vorsichtig über den Kuchen leeren und glätten. Etwas kalt stellen.

Für die Schokoglasur die Schokolade zusammen mit der Sojamilch schmelzen (ev. mehr Sojamilch hinzugeben), bis die Schokolade sich gut verstreichen lässt. Auf die Bananenmasse streichen und den Kuchen über Nacht kühl stellen.