

"Meuterei auf der Bounty"-Torte

Kuchen

300 Gramm Mehl
220 Gramm Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
50 Gramm Kakaopulver
1 1/2 TL Natron (=Speisesoda)
1 TL Salz
120ml Öl
1 1/2 EL Essig
375ml Wasser

Den Ofen auf 180 Grad Celsius vorheizen. Eine Kuchenform (24cm Durchmesser) gut einölen. Das Mehl, den Zucker, den Vanillezucker, das Kakaopulver, das Natron und das Salz in einer Schüssel gut vermischen. Dann in der Mitte eine kleine Mulde formen, und dort hinein den Essig, das Öl, und das 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 - 30min backen - ein Zahnstocher, den man die Mitte hineinsticht, sollte sauber wieder herauskommen. Den Kuchen in der Form 15-20min auskühlen lassen, dann vorsichtig aus der Form entfernen.

Kokosmousse

400ml Kokosmilch (eine Dose)
1 Packung Agartine, ein pflanzliches Geliermittel, erhältlich im Supermarkt
300 Gramm Soja-Joghurt, Vanille, über Nacht abgetropft *
100 Gramm Kokosraspeln
3 - 4 EL Staub(Puder)zucker, nach Geschmack
60 Gramm vegane Zartbitterschokolade* Das Vanille-Joghurt abtropfen lassen: Den Inhalt in ein mit Küchenrolle ausgelegtes Sieb geben, in eine Schüssel stellen, und über Nacht abtropfen lassen. 500 Gramm Soja-Joghurt ergeben ca. 300 Gramm abgetropftes Soja-Joghurt, etwas auf oder ab dürfte nicht tragisch sein.
200ml der Kokosmilch mit der Agartine aufkochen und 2 Minuten köcheln lassen. Dann diese Mischung in einer Schüssel verrühren mit der restlichen Kokosmilch, dem abgetropften Soja-Joghurt, den Kokosraspeln und dem Staubzucker (einfach mal kosten, ob die Creme schon süß genug ist, ansonsten mehr Staubzucker hinein!). In den Kühlschrank stellen, und am besten über Nacht kalt werden lassen (die Agartine macht ihre Arbeit erst so richtig wenn sie kaltgestellt ist).

Am nächsten Tag: Die Schokolade klein hacken. Ein Drittel des Mousse in eine extra Schüssel geben und die Schokolade unterheben.

Zum Zusammensetzen

Etwas Erdbeer-, Marillen-, oder Ananasmarmelade
Reichlich vegane Schokoraspele oder -splitter (oder selbst geriebene vegane Schokolade)
Den Kuchen mit einem Messer oder Tortenschneider vorsichtig waagrecht in zwei Hälften schneiden, die obere Hälfte abheben. Die untere Hälfte mit Marmelade einstreichen. Dann die Creme mit den Schokostückchen auftragen. Den oberen Teil des Kuchens darauf setzen, auch mit Marmelade bestreichen, und mit der restlichen Creme überziehen, auch an den Seiten. Mit den Schokoraspeln bestreuen und noch ein paar Stunden kalt stellen. Die Torte ist mächtig, darum entweder dünne Stücke runterschneiden, oder aber große Stücke schneiden, essen, und danach jammern, wie voll man ist!