

Strawbrary-Chocolate Cake*

Diese Torte ist einfach himmlisch. Sie schmeckt ein wenig wie ein Erdbeer-Joghurt-Schokoriegel, und sollte demnach wahrscheinlich eher "Yogurette-Torte" heißen, aber mir gefällt Strawbrary-Chocolate Cake einfach besser (warum "Strawbrary" so eigenartig geschrieben ist, lest ihr unten). Einige Bestandteile der Torte müssen schon früher vorbereitet werden, darum plant lieber ein wenig voraus - dafür wird dieses Baby, wenn es fertig ist, nicht besonders lange überleben, und eure Freunde, Familienmitglieder und KollegInnen werden begeistert nach mehr schreien! Perfekt für den Ostersonntag (oder auch den Muttertag) - wer es zu Ostern lieber etwas einfacher hat, dem sei [mein veganer Osterstriezel ans Herz gelegt](#).

Früher vorbereiten:

300 Gramm Erdbeer-Soja-Joghurt (meines war von [Joya](#)) in ein mit Küchenrolle ausgekleidetes Sieb geben, dieses auf eine Schüssel stellen und ab damit in den Kühlschrank! Dann für 2 Tage im Kühlschrank lassen, damit das ganze Wasser (eigentlich Molke) aus dem Joghurt tropft und das Joghurt dann schön fest und geschmacksintensiv ist. 300 Gramm Erdbeer-Soja-Joghurt ergibt ca. 150 Gramm abgetropftes.

Für die Creme:

1 Packung Soyatoo Schlagcreme, gut gekühlt
150 Gramm Erdbeer-Soja-Joghurt, fertig abgetropft, so wie oben beschrieben!
50 Gramm frische Erdbeeren, fein püriert
2 EL Erdbeermarmelade
2 Packungen Sahnesteif

Das Soyatoo auf höchster Stufe mit dem Mixer gut aufschlagen. Das abgetropfte Erdbeer-Soja-Joghurt dazugeben und gut hineinmischen. Die pürierten Erdbeeren und die Marmelade hinzufügen und gut durchmischen. Anschließend die 2 Packungen Sahnesteif dazugeben und noch einmal schön aufschlagen. Dann in den Kühlschrank stellen und gut kalt werden lassen.

Für den Teig:

400 Gramm Mehl
300 Gramm Zucker
2 Packungen Vanillezucker
60 Gramm Kakaopulver
2 TL Natron (Speisesoda)
1 TL Salz
2 EL Apfelessig (oder anderer milder Essig)
160ml Öl
500ml Wasser

Den Ofen auf 180 Grad Celsius vorheizen. Eine Kuchenform (26cm Durchmesser) gut einfetten. Das Mehl, den Zucker, den Vanillezucker, das Kakaopulver, das Natron und das Salz in einer großen Schüssel gut vermischen. Dann in der Mitte der trockenen Zutaten eine kleine Mulde formen, und dort hinein Öl, Essig 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. 35 - 40 min 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. Komplet abkühlen lassen, dann vorsichtig horizontal in zwei Hälften schneiden.

Zum Zusammensetzen:

Erdbeermarmelade

Ein paar schöne, frische Erdbeeren, gewaschen und vorsichtig trockengetupft
Schokoraspeln, vegan (z.B. aus Zartbitter)

Die Creme aus dem Kühlschrank nehmen. Die obere Hälfte des Kuchens abheben und beiseite stellen. Die untere Hälfte des Kuchens großzügig mit Erdbeermarmelade bestreichen, dann etwa ein Drittel der Creme auftragen. Den oberen Teil des Kuchens vorsichtig daraufsetzen, und oben mit mehr Erdbeermarmelade bestreichen. Die Torte mit dem Rest der Creme einstreichen, die Seiten nicht vergessen! In die Mitte der Torte die Erdbeeren setzen, mit etwas Schokoraspeln bestreuen. Die Torte sollte nun noch ein paar Stunden im Kühlschrank durchziehen, so wird sie wunderbar saftig und die Aromen verbinden sich.



*"Strawbrary" (natürlich eigentlich "StrawBERRY") stammt aus einem Ausschnitt einer meiner liebsten Serien, Scrubs. [Aber seht selbst...](#)