

Sonntagskuchen

Stina Spiegelberg

Freitag, 17.07.2020

Maulwurforte

Für 12 Stück

Zutaten

Für den Schokoladenkuchen

220 g Weizenmehl (Type 550)
130 g Zucker
2 EL Speisestärke
30 g Kakao
¾ Pck. Backpulver
1 Msp. Vanille, gemahlen
1 Prise Salz
90 ml Pflanzenöl
300 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
1 EL Apfelessig
Etwas Pflanzenmargarine

Für die Füllung

2-3 Bananen
400 g vegane aufschlagbare Sahne
3 Pck. Sahnesteif
3 EL Zucker
1 Pck. Vanillezucker
50 g Schokoraspeln, Zartbitter



Zubereitung

1. **Für den Schokoladenkuchen** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform (Ø 24 cm) mit Pflanzenmargarine einfetten.
2. In einer Rührschüssel Mehl, Zucker, Speisestärke, Kakao, Backpulver, gemahlene Vanille und Salz mischen. Pflanzenöl, kohlenensäurehaltiges Mineralwasser und Apfelessig zugeben und mit dem Schneebesen von Hand rasch zu einem homogenen Teig verarbeiten.
3. Teig in die vorbereitete Springform füllen und im vorgeheizten Backofen 40-45 Minuten backen. Den fertig gebackenen Schokoladenkuchen vollständig in der Form abkühlen lassen.
4. Den Schokoladenkuchen vorsichtig aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte setzen. Mit einem Messer etwa 2 cm vor dem Rand die Torte rundherum bis auf 1 cm über dem Boden einschneiden. Mit einem Löffel den Schokoladenkuchen aushöhlen. Den ausgelöfelten Schokoladenkuchen in eine Schüssel krümeln.
5. **Für die Füllung** die Bananen halbieren und auf den Schokoladenboden legen. Sahne mit Sahnesteif, Zucker und Vanillezucker aufschlagen, dann die Schokoladenraspeln unterheben. Die Sahnecreme kuppelförmig auf den Bananen verteilen. Zuletzt die Schokokuchen-Krümel überall auf der Sahnekuppel verteilen und leicht andrücken.