

## Sonntagskuchen

Stina Spiegelberg

Freitag, 05.11.2021

Schokomousetorte

Für ca. 10 Stück

### Zutaten:

#### Für den Boden:

80 g Kuvertüre, dunkle  
150 g Weizenmehl (Type 550)  
100 g Zucker  
2 EL Tapiokastärke  
2 EL Backkakao  
2 TL Kaffeepulver, instant  
0,5 Pck. Backpulver  
1 Msp. Vanille, gemahlen  
1 Prise Salz  
2 EL Apfelmark, ungesüßt  
60 g Pflanzenöl  
200 ml Haferdrink  
1 EL Apfelessig

#### Für die Schokomousse:

200 g Kuvertüre, dunkle  
50 g Margarine, vegan  
400 g Sahnealternative, vegan, zum Aufschlagen  
60 g Zucker, fein

#### Für die Glasur:

200 g Kuvertüre, dunkle  
200 g Sahnealternative, vergan z. B. aus Hafer

#### Außerdem:

1 Springform (Ø 24 cm)  
Margarine für die Form zum Fetten

### Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze aufheizen. Eine Springform (Ø 24 cm) mit etwas Margarine fetten.
2. Für den Boden die Kuvertüre grob hacken, in eine Schale geben und über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Kuvertüre etwas abkühlen lassen.
3. In einer Rührschüssel das Mehl mit Zucker, Stärke, Kakao, Kaffeepulver, Backpulver, Vanille und Salz vermischen. Apfelmark, Öl, Haferdrink und Essig zugeben und alles mit dem Schneebesen rasch zu einem Teig verrühren. Den Teig in die Backform geben und im vorgeheizten Backofen 25–30 Minuten backen.
4. Gebackener Boden aus dem Backofen nehmen, mit Wasser besprenkeln und in der Form auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.
5. Für die Schokomousse die Kuvertüre hacken, in eine Schale geben und mit der Margarine vermischen. Dann über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Kuvertüre etwas abkühlen lassen.
6. Für die Mousse die Sahne steif schlagen. Dann den Zucker unterrühren. Die flüssige Kuvertüre unterziehen. Anschließend die Mousse auf dem Kuchen verteilen und glatt verstreichen. Die Form einige Male auf die Arbeitsfläche aufklopfen, damit die Luftblasen entweichen.
7. Die Torte zugedeckt im Kühlschrank mindestens 1–2 Stunden kalt stellen und fest werden lassen.
8. Für die Glasur Zartbitterkuvertüre grob hacken und in eine Rührschüssel geben. Die Sahne in einem kleinen Topf aufkochen und über die Kuvertüre gießen. Kurz ziehen lassen und anschließend gleichmäßig verrühren.
9. Zum Servieren den Springformring lösen und die Torte in Stücke schneiden. Dann mit der Glasur übergießen. Die Glasur anziehen lassen und servieren.

