

## Resis



## Vegane Torte

Geeignet für Torten, Blechkuchen und Gugelhupf

Zutaten: 300g Mehl  
300g Zucker  
6 Esslöffel Kakaopulver  
1 Esslöffel Sojamehl  
1 Backpulver  
150g zerlassene Pflanzenmargarine  
400ml Sojamilch  
2 Esslöffel Essig

Zubereitung: Zutaten von 300g Mehl, 300g Zucker, 6 Esslöffel Kakaopulver, 1 Esslöffel Sojamehl, 1 Backpulver, trocken zusammenmischen  
150g zerlassene Pflanzenmargarine, 400ml Sojamilch, 2 Esslöffel Essig dazu rühren  
Den Teig in einer gefetteten und bemehlten Form bei 175°backen.

Variationen: Mit Marmelade füllen und Schokoglasur überziehen.  
Mit veganen Schlagobers und Bananen füllen, Obers und Schokoglasur dekorieren.  
Veganen Schlagobers mit beliebiger Marmelade verrühren, Torte damit füllen und garnieren.