

Vegane Snickers®-Torte

etwa 8 Stücke



etwas Übung erforderlich

☉ ☾ bis zu 85 Min.



Zutaten:

Teig:

150 g Mehl, gesiebt
2 gestr. TL Dr. Oetker Backpulver
2 EL Kakaopulver
80 g Margarine
80 g Agavendicksaft
125 ml Sojadrink
1 Prise Salz
25 g Zartbitterschokolade

Caramel:

150 g Agavendicksaft
75 g Margarine
75 ml Sojadrink
150 g Erdnüsse, gesalzen und geröstet

Guss und zum Bestreuen:

80 g Zartbitterschokolade
2 EL Agavendicksaft
1 EL Sojadrink

1 Vorbereiten:

Springform (Ø 18 cm) befetten. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

2 Teig:

Mehl mit Backpulver und Kakao vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Margarine, Agavendicksaft und Sojadrink dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse verrühren. Die Schokolade kurz unterrühren.

Die Masse in die vorbereitete Springform füllen und glatt streichen.

In der Mitte des vorgeheizten Backofens für ca. 25 Min. backen.

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 25 Minuten

3 Caramel:

Agavendicksaft erhitzen. Die Margarine dazugeben und unter Rühren darin schmelzen. Sojadrink dazugeben und unter Umrühren ca. 2 Min. einkochen lassen. Die Erdnüsse unterrühren. Den Caramel etwas abkühlen lassen.

Die erkaltete Torte einmal durchschneiden und den Tortenboden mit dem Springformrand umstellen. Den Caramel einfüllen, gleichmässig verstreichen und mit dem zweiten Tortenboden abdecken.

4 Guss und zum Bestreuen:

Schokolade mit Agavendicksaft und Sojadrink verrühren und auf der Torte verteilen. Die Erdnüsse darauf streuen.