


Veganer Schoggi Orangen Cake

etwa 8 - 10 Stücke

   aufwändig bis zu 60 Min.**Zutaten:****Teigmasse:**

250 g Mandeln, gemahlen
6 - 8 Stk. Datteln, getrocknet, ohne Stein
1 Fläschchen Dr. Oetker Aroma Rum
1 ½ TL Kakaopulver
1 TL Buchweizenmehl
1 Prise Salz
2 TL Mandeldrink ohne Zucker

Orangenmasse:

170 g Cashewnüsse über Nacht eingeweicht
40 g Kokosmilch
1 EL Kokosöl
4 EL Ahornsirup
1 Stk. Orangen, Saft davon
½ Stk. Dr. Oetker Bio Bourbon Vanilleschote
4 EL Rübeblensaft ungezuckert
½ Fläschchen Dr. Oetker Aroma Bitter-Mandel
½ TL Kardamompulver
½ Beutel Dr. Oetker Veganes Geliermittel
2 Beutel Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale

Schoggi-Mousse:

200 g Süsskartoffeln
200 ml Mandeldrink
200 g Zartbitterschokolade (ohne Zucker)
3 - 5 EL Ahornsirup
2 Beutel Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
½ Stk. Dr. Oetker Bio Bourbon Vanilleschote
½ TL Zimt, gemahlen
½ TL Kardamompulver
½ Beutel Dr. Oetker Veganes Geliermittel

Schoggi-Sauce:

15 g Kakao-Butter
15 g Kokosöl

1 Vorbereiten:

Die Cashewnüsse in eine grosse Schüssel geben und komplett mit Wasser bedecken. **Über Nacht, oder mind. 4 - 6 Stunden** einweichen. Eine Springform Ø 18 cm bereitstellen.

2 Für die Teigmasse:

Mandeln, Rum Aroma, Kakaopulver, Mandelmilch und Salz in einen Mixer (z.B. Nutribullet) geben und zerkleinern, bis eine krümelige Masse entsteht. Die Datteln in kleine Stücke schneiden und Stück für Stück hinzugeben und weiter mixen, bis ein klebriger Teig entsteht. Den Boden der vorbereiteten Springform mit Backpapier belegen und dann den Teig in die Form geben und mit Hilfe eines Löffels auf dem Boden festdrücken. Die Springform inkl. Teig in den Kühlschrank stellen.

3 Orangen-Masse:

Den Mixer/Blender reinigen. Das Kokosöl in einer kleinen Pfanne bei niedriger Hitze etwas aufwärmen, bis es flüssig wird. Die über Nacht eingelegten Cashewnüsse abgiessen, abspülen und in den Mixer geben. Kokosmilch, Kokosöl, Ahornsirup und die Gewürze hinzurügen und mixen bis die Masse cremig wird. Nun die Hälfte der Gelatine entsprechend den Angaben auf der Verpackung in 50ml kaltem Wasser auflösen und hinzufügen und vermischen. Die Masse in die Springform geben, glattstreichen und wieder in den Kühlschrank zurückstellen.

4 Schoggi-Mousse:

Den Mixer/Blender erneut reinigen. Die Süsskartoffeln putzen und in kleine Stücke schneiden. Die Vanilleschote halbieren und den Inhalt herauskratzen, zusammen mit den Gewürzen zur Mandelmilch geben. Die Süsskartoffeln begeben und in der Mandelmilchflüssigkeit köcheln bis sie weich sind. Die dunkle Schokolade im Wasserbad schmelzen und zusammen mit dem Süsskartoffel- Mandelmix in den Mixer geben und gut mischen. Das restliche vegane Geliermittel entsprechend den Angaben auf der Verpackung hinzufügen. Nun diese dritte und letzte Schicht in die Springform geben und für **mind. 4 Stunden im Kühlschrank** kühlen.

50 g Ahornsirup
20 g Kakaopulver

Topping:

2 Stk. Kumquats
Haselnüsse, gehackt
Dr. Oetker Finesse Geriebene
Orangenschale
frische, unbehandelte Blumen

5 Für die Schoggi-Sauce:

Wenn der Kuchen fest ist, die Form aus dem Kühlschrank holen und vorsichtig aus der Springform nehmen und auf eine Platte oder einen Teller geben. Kakaobutter im Wasserbad schmelzen, Kokosöl und Ahornsirup hinzufügen und mischen bis alles flüssig ist. Das Kakaopulver hinzufügen, wenn alle Zutaten geschmolzen sind. Nun die Schoggi-Sauce dem Tortenrand entlang aufgiessen.

Dekorieren:

Mit Kumquats, frischen (unbehandelten!) Blumen, Orangenschale und gehackten Haselnüssen dekorieren. Vor dem Servieren ca. 15 Minuten auftauen lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Im Kühlschrank kann der Kuchen mehrere Tage aufbewahrt werden.