

# Veganer Terrazzo Cake

etwa 12 Stücke



aufwändig



bis zu 150 Min.

**Zutaten:****Teig:**

4.8 dl Sojadrink  
3 TL Apfelessig  
500 g Mehl  
1 ½ Beutel Dr. Oetker Backpulver  
40 g Kakaopulver  
1 Beutel Dr. Oetker Natron  
1 TL Salz  
470 g Zucker  
120 g Sonnenblumenöl

**Buttercrème:**

400 g Margarine  
100 g Puderzucker  
1 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Paste

**Kirschkompott:**

2 ½ dl Kirschsafte  
50 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)  
24 g Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
500 g Kirschen aufgetaut und  
abgetropft

**Fondantdecke:**

1 kg Dr. Oetker Dekor Fondant weiss  
Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Grün,  
Gelb, Rot, Blau)  
Dr. Oetker Lebensmittelfarben  
(Violett, Schwarz, Rosa, Orange)  
Schwarz und Orange  
Puderzucker für die Arbeitsfläche

**1 Vorbereiten:**

Zwei Springformen (Ø 18 cm) und ein Kuchengitter mit Backpapier belegen. Tortenplatte und Nudelholz bereitlegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**

**2 Teig:**

Sojadrink und Apfelessig in einer Schüssel mit dem Schneebesen verrühren und 10 Minuten beiseitestellen. Mehl, Backpulver, Kakaopulver, Natron und Salz mischen und in eine Schüssel sieben. Zucker untermischen. Angedickten Sojadrink und Öl zugeben und mit den Schneebesen des Handrührgerätes kurz verrühren.

Teig in die beiden Springformen füllen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens für ca. 50 Min. backen.

**Rille: in der Mitte des Backofens**  
**Backzeit: etwa 50 Minuten**

Herausnehmen, auf den Kopf drehen und auf dem Kuchengitter ca. 20 Minuten auskühlen lassen, dann umdrehen und vollständig auskühlen lassen.

**3 Buttercrème:**

Margarine, Puderzucker und Vanille Paste mit den Schneebesen des Handrührgerätes hell cremig aufschlagen und beiseitestellen.

**4 Kirschkompott:**

5 EL Kirschsafft mit Epifin und Vanillin-Zucker mischen. Übrigen Saft in einem Topf zum Kochen bringen. Topf vom Herd nehmen, angerührte Stärke unterrühren und etwa 1/2 Min. unter Rühren kochen lassen, dann Kirschen unterheben.

Böden aus den Springformen lösen und je einmal waagrecht durchschneiden. Einen Boden auf eine Tortenplatte legen und die Hälfte des Kirschkompotts darauf verstreichen. Zweiten Boden auflegen und mit 3 EL Buttercrème bestreichen. Dritten Boden auflegen und restliches Kompott darauf verteilen. Vierten Boden auflegen und leicht andrücken. Torte mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Torte mit restlicher Buttercrème von allen Seiten einstreichen und nochmals ca. 30 Minuten kalt stellen.

**5 Fondantdecke:**

Für die Terrazzooptik 6 gleich grosse, je 20 g schwere Stücke Fondant in den Farben Blau, Gelb, Grün, Rot, Schwarz und Orange einfärben. Weissen Fondant auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche rund ausrollen (ca. Ø 35 cm, 1 cm dick). Farbigen Fondant in sehr kleine Stücke zupfen oder mithilfe einer Schere klein schneiden. Fondantdecke evtl. mit wenig Wasser besprühen, da sie zwischenzeitlich an der Oberfläche leicht antrocknen kann, anschliessend bunte Fondantstücke auf der weissen Fondantdecke verteilen. Mit einem Backpapier bedecken und vorsichtig mit einem Nudelholz darauf leicht ausrollen, sodass sich die farbigen Stücke mit der weissen Fondantdecke verbinden.

Torte mit Terrazzo-Fondantdecke eindecken, glattstreichen, Kanten unten zur Tortenplatte hin mit einem Messer begradigen und bis zum Servieren kaltstellen.

**Tipps von Dr. Oetker Konditormeister**

- Anstelle eines Kirschkompotts versuch doch mal Apfelkompott und würze es mit Zimt und Sternanis für einen besonderen winterlichen Touch.