

Erdnuss - Cake

Kategorien: Kuchen, Vollwertküche

Zutaten für: 1 Rezept

TEIG

60	Gramm	Pflanzenmargarine
60	Gramm	Cocktail Kirschen
60	Gramm	Entsteinte Datteln
250	Gramm	Vegane Biskuitkekse, zerkleinert
250	Gramm	Erdnussbutter mit Stückchen

GUSS

125	Gramm	Zartbitter-Schokolade
50	Gramm	Zucker
30-50	ml	Sojasahne

Anleitung:

Pflanzenmargarine schmelzen. Cocktail Kirschen und Datteln in kleine Stückchen schneiden und zur flüssigen Margarine geben. Die Biskuitkekse zerkleinern und mit der Erdnussbutter dazugeben und alles gut mischen. In eine mit Aluminiumfolie ausgekleidete Cake-Form (Länge 22cm) füllen und im Kühlschrank ca. 3 Stunden abkühlen bis die Masse ausgehärtet ist. Den Cake stürzen und auf einer Kuchenplatte anrichten.

Für den Guss: Schokolade im Wasserbad schmelzen, mit dem Zucker und der Sahne gut vermischen und sofort gleichmässig über den Cake verteilen.

Nochmal ca. 2 Stunden im Kühlschrank aushärten lassen. Fertig.