

Schoko-Bananen-Torte vegan



Zutaten

Teig

- 250 ml pflanzliche Milch
- 1 EL Apfelessig
- 2 TL Vanillezucker
- 200 g Dinkelmehl
- 1 EL Speisestärke
- 120 g Zucker
- 2 TL Backpulver
- 1/2 TL Natron
- 1/2 TL Salz
- 80 ml neutrales Öl

Creme

- etwas Zitronensaft
- 400 ml pflanzliche Milch (keine Hafermilch)
- 3 EL Zucker
- 1 Pkg Vanillepudding-Pulver
- 1 Becher vegane Creme (zB „Creme Vega“ von Dr.Oetker)

Ausserdem

- 4-5 mittelgroße, reifen Bananen
- Marillenmarmelade

Schokoglasur

- 150 g Zartbitter-Schokolade
- 70 ml vegane Sahne
- 30 ml pflanzliche Milch

Zubereitung

- Milch und Apfelessig in einem Messbecher verrühren und beiseitestellen. Nach 5 Minuten sollte die Milch dicklich (wie Buttermilch) geworden sein.
- Öl hinzufügen.
- In einer extra Schüssel Mehl, Speisestärke, Backpulver, Natron, Zucker, Vanillezucker und Salz vermischen.
- Die feuchten Zutaten zu der Mehlmischung geben.
- Das Ganze kurz mit einem Schneebesen verrühren, bis sich die Zutaten gerade so verbunden haben. Auf keinen Fall zu lange rühren, kleine Klümpchen sind kein Problem.
- Eine Springform mit 24 cm Durchmesser einfetten, bröseln und den Teig darin für ca 25 - 30 Minuten bei 180°C backen.
- Für die Creme den Zucker mit 300 ml Milch erwärmen.
- Die restlichen 100 ml Milch mit dem Puddingpulver verrühren und in die kochende Milch gießen.
- Wenn der Pudding fertig ist, von der Herdplatte nehmen, abkühlen lassen und die vegane Creme unterrühren.
- Den gebackenen, ausgekühlten Teig mit Marillen-Marmelade bestreichen und mit den halbierten Bananen belegen.
- Die ausgekühlte Vanillecreme darauf verteilen.
- Nun die Torte im Kühlschrank ruhen lassen, bis die Schokoglasur fertig ist.
- Schokolade fein hacken und in dem Sahne-Milch-Gemisch auf kleiner Flamme auflösen (nicht kochen).
- Die Schokolade glattrühren, einige Minuten abkühlen lassen und gleichmäßig auf der Torte verteilen.
- Das Ganze für mindestens 5 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- Genießen!