



VEGAN COFFEE WALNUT CAKE

2 x 15cm Backform / 2 x 6inch baking pans

Zutaten Teig	Ingredients Batter
360ml Mandel- oder Soyamilch	2 cups almond or soy milk
2 TL Apfelessig	2 tsp apple cider vinegar
230g Zucker	1 1/4 cup sugar
110ml Öl	1/2 cup oil
1 TL Vanilleextrakt	1 tsp vanilla extract
200g Mehl	2 cups flour
50g Backkakao	3 tbsp cocoa powder
3/4 TL Natron	3/4 tsp baking soda
1 TL Backpulver	1 tsp baking powder
1 EL gemahlene Kaffee	1 tbsp ground coffee
200g Walnüsse	1 1/2 cups walnuts
braunen Zucker	brown sugar
Wasser	water
Prise Salz	Pinch of salt
Zutaten Ganache	Ingredients Ganache
500ml vegane Schlagsahne (Schlagfix)	4 cups vegan whip cream
2 Päckchen Sahnesteif	2 tbsp cream stabilizer
250g vegane dunkle Schokolade	2 cups chopped semisweet vegan chocolate
1 Espresso	1 espresso

Zubereitung Teig

1. den Ofen auf 175°C Ober/Unterhitze heizen
2. Mandelmilch und Apfelessig mischen und 5 min stehen lassen
3. die Walnüsse hacken, mit circa 2 EL braunem Zucker in einer Pfanne betreuen und mit etwas Wasser karamellisieren – auskühlen lassen
4. Mandelmilch mit Apfelessig und alle restlichen Zutaten vermischen
5. die Walnüsse unterheben und auf gefettete und mit Backpapier ausgelegte Backformen gleichmäßig aufteilen
6. für circa 50 min backen (Stäbchenprobe) und vollständig auskühlen lassen

Zubereitung Ganache

1. die Sahne mit der Schokolade und dem Espresso in einem Topf schmelzen, in eine Schüssel umgießen und im Kühlschrank erkalten lassen
2. anschließend mit Sahnesteif steif schlagen

Die Kuchenböden halbieren und im Wechsel mit der Ganache schichten. Mit Walnüssen ganieren.

Instructions Batter

1. heat oven to 350°F
2. mix almond milk with apple cider and let sit for 5 min
3. chop walnuts, place in a pan and sprinkle with 2 tbsp brown sugar and a little water and caramelize – let cool completely
4. mix almond milk mixture with all other ingredients
5. divide batter among greased and parchment paper lined baking pans
6. bake for about 50 min (tooth pick) and let cool completely

Instructions Ganache

- 1. melt chocolate in vegan whip cream and espresso and transfer to a bowl and refridgerate to let cool completely**
- 2. after that beat with stabilizer until stiff**

Cut cakes in half and stack alternatingly with ganache. Garnish with walnuts.

Schaut euch auch meine Youtube Videos an.

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere @lillys_cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Also watch my Youtube Videos.

**Show me your result on social media:
tag @lillysgermanbakery and use #lillysgermanbakery**

