



## VEGANE BROMBEERTORTE

### VEGAN BLACKBERRY CAKE

2 x 20er Backform / 9 inch baking pans

<b>Zutaten Teig</b>	<b>Ingredients</b>
360ml Alpro Soja Vanilledrink	<b>2 cups almond or soy milk (vanilla flavor)</b>
2 TL Apfelessig	<b>2 tsp apple cider vinegar</b>
230g Zucker	<b>1 1/4 cup sugar</b>
110ml Öl	<b>1/2 cup oil</b>
1 TL Vanilleextrakt	<b>1 tsp vanilla extract</b>
250g Mehl	<b>2 cups flour</b>
3 EL Stärke	<b>3 tbsp starch</b>
3/4 TL Natron	<b>3/4 tsp baking soda</b>
1 TL Backpulver	<b>1 tsp baking powder</b>
Prise Salz	<b>Pinch of salt</b>
<b>Zutaten Frosting</b>	<b>Ingredients Frosting</b>
500g Alsan vegane Butter	<b>4 cups vegan butter</b>
300g Puderzucker	<b>2 1/2 cups powdered sugar</b>
2 TL Vanilleextrakt	<b>2 tsp vanilla extract</b>
Prise Salz	<b>Pinch of salt</b>
300g Brombeeren	<b>2 cups blackberries</b>
+noch mehr Brombeeren zum befüllen und dekorieren	<b>+more for decorating</b>

### Zubereitung Teig

1. den Apfelessig zum Sojadrink geben und 5 min stehen lassen
2. in der Zeit Zucker, Öl und Vanille schaumig schlagen
3. den Sojadrink nach 5 min unter rühren dazu geben
4. alle trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen und in 3 Schritten zur Masse sieben
5. zwei Backformen mit dem Durchmesser von 20cm befüllen (jede Backform sollte circa 980g Teig haben)
6. bei 180 Grad Ober-/Unterhitze für 45-50 min backen

### Zubereitung Frosting

Hierzu benötigst du eine Küchenmaschine (oder einen Handmixer)

1. Vegane Butter für 5 min ganz schaumig schlagen
2. den Puderzucker zur Butter sieben
3. Vanilleextrakt und Salz hinzufügen
4. circa ein Viertel des Vanillefrostings wegnehmen und für später aufheben
5. die Brombeeren pürieren (bei Bedarf mit einem Sieb entkernen) und in 3 Schritten unter das Frosting schlagen

Die zwei Kuchen zu vier Böden aufschneiden und in die Mitte ein Loch stechen. Auf jede Schicht Frosting geben und die vier Böden stapeln. Das entstandene Loch in der Mitte mit Brombeeren füllen. Die Torte mit Frosting verkleiden und 20 min kaltstellen. Somit saugst du alle Krümel auf und sie festigen sich. Erst jetzt kommt das richtige Frosting und du darfst selbst entscheiden, wie du deine Torte dekorieren magst.

### **Instructions Batter**

- 1. add vinegar to almond or soy milk and let sit for 5 minutes**
- 2. beat oil, sugar and vanilla until fluffy**
- 3. add soy drink mixture**
- 4. mix dry ingredients and add in three steps to batter**
- 5. divide batter among two paping pans and bake at 375° F fpr approx 40-45 min**

### **Instructions Frosting**

- 1. beat vegan butter for 5 min until white and fluffy**
- 2. sieve powdered sugar into butter**
- 3. add vanilla and salt**
- 4. place half of the frosting in another bowl for later**
- 5. puree blackberries and add puree while mixing to remaining frosting**

**Cut cakes in half so you have four cake layers and make round cut outs into every layer. Place lowest on a cake board, spread frosting on cake ring, add another layer and so on. Fill hole in the middle with blackberries, crumb coat cake with frosting and chill for 20 min. Decorate with more frosting.**

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:  
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

**Du backst das schon!**