



VEGANE ORANGEN SALZKARAMELL TORTE / VEGAN ORANGE SALTED Caramel CAKE

für eine 24er Springform / for a 9 inch spring form

Zutaten Teig

220g Dinkelmehl
1 TL Natron
Prise Salz
180g Stevia
250ml Mandel/Soja/Kokosdrink
80g Butter
2 TL Vanilleextrakt
1 EL Essigessenz oder Apelessig
1 Orange

Zutaten Frosting

250g vegane Butter (VioLife)
150g veganer Frischkäse (Rewe Bio)
200g Birkenpuderzucker
Prise Salz
1 TL Vanilleextrakt

Zutaten Salzkaramell

1 Dose Kokosmilch
150g Kokosblütenzucker oder Stevia
1 EL Stärke
Prise Salz
2 TL Vanilleextrakt

Ingredients Batter

1 $\frac{3}{4}$ cups spelt flour
1 tsp baking soda
Pinch of salt
1 $\frac{1}{2}$ cups stevia
1 cup almond/soy/coconut drink
 $\frac{1}{3}$ cup butter
2 tsp vanilla extract
1 tbsp white or apple cider vinegar
1 orange

Ingredients Frosting

1 $\frac{1}{2}$ cups vegan butter
1 cup vegan cream cheese
1 $\frac{1}{2}$ cups stevia powdered sugar
Pinch of salt
1 tsp vanilla extract

Ingredients Salted Caramel

1 $\frac{1}{2}$ cup coconut milk
1 $\frac{1}{2}$ cups coconut sugar or stevia
1 tbsp starch
Pinch of salt
2 tsp vanilla extract

Zubereitung Teig

- 1. den Ofen auf 175°C Ober/Unterhitze heizen, die trockenen Zutaten zusammen sieben und den Abrieb der Orange abreiben**
- 2. veganen Drink, Saft einer halben Orange (Fruchtfleisch aufheben), Butter, Vanilleextrakt und Essig dazumischen (nicht überschlagen) und den Abrieb der gesamten Orange unterheben**
- 3. den Teig in eine gefettete und mit Backpapier ausgelegte Form gießen, für circa ca 45 min backen und anschließend vollständig auskühlen lassen**

Zubereitung Frosting

- 1. die zimmerwarme vegane Butter auf höchster Stufe für circa 5 min ganz schaumig schlagen**
- 2. den Frischkäse, gesiebten Puderzucker, Vanilleextrakt und Salz dazu mixen**

Zubereitung Salzkaramell

- 1. Kokosblütenzucker und Kokosmilch in einen Topf geben und die Stärke mit 2 EL noch kalter Kokosmilch mischen und während des Kochens einrühren zum Andicken**
- 2. Salz und Vanilleextrakt hinzufügen und für 40 min auf mittlere Hitze einkochen und anschließend vollständig auskühlen lassen**

Aufbau

- 1. den Kuchen einmal in der Mitte halbieren und auf den unteren Boden einen Teil des Frostings streichen und das Fruchtfleisch der Orange darauf verteilen**
- 2. das ausgekühlte Salzkaramell auf dem Fruchtfleisch verteilen und die andere Kuchenhälfte darauf geben**
- 3. mit dem restlichen Frosting einkleiden und verzieren wie du möchtest (ich hau noch ne Tonne Salzkaramell oben drauf)**

Instructions Batter

- 1. preheat oven to 375°F, sieve together dry ingredients and scrape off orange zest**
- 2. mix together vegan drink, juice of half an orange (save fruit pulp), butter, vanilla extract and vinegar (don't overmix) and fold in the zest**
- 3. pour batter into a grease and parchment paper lined baking pan, bake for about 45 min and let cool off completely afterwards**

Instructions Frosting

- 1. beat vegan butter that is at room temperature for about 5 min until light and fluffy**
- 2. add vegan cream cheese, sieved powdered sugar, vanilla extract and salt and mix**

Instructions Salted Caramel

- 1. place coconut sugar or stevia and coconut milk in a pot and mix starch with 2 tbsp of still cold coconut milk and stir in while cooking to thicken**
- 2. add salt and vanilla extract and let simmer on medium heat for about 40 min and let cool off completely afterwards**

Assembly

- 1. cut cake in half and spread frosting on lower layer and top frosting with fruit pulp**
- 2. sprinkle salted caramel on there and place upper cake layer on there**
- 3. cover with remaining frosting and decorate as you please (I sprinkle another ton of salted caramel on there)**

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien | Show me your result on social media
@lillykuerten @lillysgermanbakery

