



VEGANE PFIRSICH VANILLE TORTE VEGAN PEACH VANILLA CAKE

2 x 20er Backform / 9 inch baking pans

Zutaten Teig	Ingredients
360ml Alpro Soja Vanilledrink	2 cups almond or soy milk (vanilla flavor)
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
250g Mehl	2 cups flour
3 EL Stärke	3 tbsp starch
3/4 TL Natron	3/4 tsp baking soda
1 TL Backpulver	1 tsp baking powder
Prise Salz	Pinch of salt
Zutaten Füllung (alle kalt)	Ingredients Filling (all cold)
200ml Schlagfix vegane Sahne	1 cup vegan whip cream
125g Alpro Soja Vanillepudding	1/2 cup vegan vanilla pudding
1 Pk Sahnesteif	1/2 tbs cream stabilizer
1 Pk Vanillezucker	1/2 tbs sugar
3-4 Pfirsiche (frisch oder Dose)	1/2 tbs vanilla extract
	3-4 peaches (fresh or canned)
Zutaten Frosting	Ingredients Frosting
500g vegane Butter / Margarine	4 cups vegan butter / margarine
300g Puderzucker	2 1/2 cups powdered sugar
2 TL Vanilleextrakt	

Prise Salz ½ Pfirsich (frische oder Dose)	2 tsp vanilla extract Pinch of salt ½ peach (fresh or canned)
--	--

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**
- 7. wenn die Böden ausgekühlt sind, zusätzlich kaltstellen**

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. die halbe Pfirsich ohne Haut pürieren und unter das Frosting mixen**
- 5. zimmerwarm auf Seite stellen, bis zur Verwendung**

Zubereitung Füllung

- 1. die vegane Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen**
- 2. den Pudding vorsichtig unterheben und das Ganze für 1 Std kaltstellen**
- 3. die Pfirsiche in Scheiben schneiden**

Die zwei Kuchen zu vier Böden aufschneiden. Auf jede Schicht am Rand des Kuchens eine Wurst des Pfirsich-Frostings spritzen und die Mitte die Sahnefüllung geben und mit Pfirsichscheiben belegen. Danach wieder ein Kuchenboden darauf und den Vorgang wiederholen. Einen dicken Strohalm in die Mitte der Torte drücken und oben abschneiden (zur Stabilisation). Die Torte dünn mit Frosting verkleiden und 20 min kaltstellen. Somit saugst du alle Krümel auf und sie festigen sich. Erst jetzt kommt das richtige restliche 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**
- 6. after letting cakes cool off, chill additionally**

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. puree peach without skin and add puree while mixing to remaining frosting**

Instructions Filling

- 1. beat vegan cream with stabilizer, vanilla and sugar until stiff**
- 2. gently fold in vanilla pudding and refridgerate for 1 hour**
- 3. slice peaches**

Cut cakes in half so you have four cake layers. Place lowest cake layer on a cake board and frost with peach frosting a sausage on

the edges of cake. Place filling into center of cake and top with peach slices. Place next cake layer on this one and repeat. Stick a straw into the middle of the cake and cut top off (helps stabilize cake). Crumb coat cake with a little bit of frosting and chill for 20 min. Decorate with more frosting as you please.

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!