



## VEGANE RED VELVET TORTE **VEGAN RED VELVET CAKE**

2 x 20er Springform

<b>Zutaten Teig</b>	<b>Ingredients Batter</b>
250g Mehl	<b>2 cups flour</b>
200g Zucker	<b>1 ½ cups sugar</b>
1 TL Natron	<b>1 tsp baking soda</b>
¼ TL Salz	<b>¼ tsp salt</b>
1 EL Kakaopulver	<b>1 tbsp cocoa powder</b>
240ml Mandelmilch	<b>1 ¼ cup almond milk</b>
2 TL Vanilleextrakt	<b>2 tsp vanilla extract</b>
80ml Sonnenblumenöl	<b>½ vegetable oil</b>
1 EL Essig	<b>1 tbsp vinegar</b>
3 TL rote Lebensmittelfarbe	<b>3 tsp red food dye</b>
<b>Zutaten Frosting</b>	<b>Ingredients Frosting</b>
500g Margarine / vegane Butter	<b>3 cups vegan butter</b>
300g Puderzucker	<b>2 cups powdered sugar</b>
Prise Salz	<b>pinch of salt</b>
2 TL Vanilleextrakt	<b>2 tsp vanilla extract</b>

## Zubereitung Teig

1. alle trockenen Zutaten gut vermischen
2. die feuchten Zutaten hinzufügen und gut mixen
3. 2 Backformen mit Backspray besprühen, oder mit veganer Butter fetten und ein Stück Backpapier auf den Formboden legen
4. Teig gleichermaßen einfüllen und bei 180 Grad für circa 30 min backen
5. in der Zeit Frosting machen und die Margarine auf höchster Stufe für 5 min schlagen
6. Puderzucker einsieben und restliche Zutaten hinzugeben und erneut schlagen
7. Kuchenböden vollständig auskühlen lassen und halbieren
8. die 4 Kuchenböden mit Schichten von Frosting stapeln und eine dünne Schicht Frosting um den Kuchen geben, um alle Krümel aufzusammeln (crumb coat) und 20 min kaltstellen
9. danach die richtige Schicht Frosting um den Kuchen geben und nach Belieben verzieren

## Instructions Batter

1. mix dry ingredients well
2. add wet ingredients and mix well
3. grease, flour and line baking pans with parchment paper
4. divide batter and bake at 375°F for approx. 30 min
5. beat margarine at full speed for 5 min until it turns white
6. sieve powdered sugar to butter and add remaining ingredients
7. let cakes cool off completely and cut in halves
8. assemble cake (layer, frosting, layer, frosting) and crumb coat cake with frosting and chill for 20 min
9. then decorate cake with remaining 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!**