



VEGANE SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE **VEGAN BLACKFOREST CHERRYCAKE**

24er Springform / 9 inch springform

Zutaten Teig

280g 550 Weizenmehl
130g Zucker
1 Prise Salz
1 Pk Vanillezucker
1 ½ TL Backpulver
3 EL Backkakao
250ml Sprudelwasser
50ml neutrales Öl
+Kirschwasser

Zutaten Kirschen

1 Glas Kirschen
30g Stärke
25g Zucker

Zutaten Sahne

800g vegane Sahne
40g Zucker
1 Pk Vanillezucker
1 Pk Sahnesteif
vegane Schokoraspeln

Ingredients Batter

2 ¼ cups bread flour
½ cup sugar
pinch of salt
1 teaspoon vanilla extract
1 ½ teaspoons baking powder
3 table spoons cocoa powder
1 cup sparkling water
¼ cups natural oil
+cherry brandy

Ingredients Cherries

2 ½ cups tart cherries
¼ cups starch
¼ cups sugar

Ingredients Cream

4 cups vegan whip cream
¼ cups sugar
1 tsp vanilla extract
1 tbsp cream stabilizer
vegan chocolate flakes

Zubereitung Teig

1. die trockenen Zutaten gut miteinander vermischen
2. Sprudelwasser und Öl hinzufügen und mischen bis eine homogene Masse entstanden ist
3. fettet, bemehlt und legt die Springform mit Backpapier aus
4. die Backform mit Teig befüllen und bei 180°C Ober/Unterhitze für circa 45 min backen (Stäbchenprobe)

Zubereitung Kirschen

1. Die Kirschen in einen Sieb geben und das Kirschwasser auffangen
2. Zucker und Stärke mit 4-5 Esslöffel der Kirschflüssigkeit mischen, bis keine Klumpen mehr sichtbar sind
3. 10-12 der schönsten Kirschen zur Deko auf einem Zewa für später sammeln
4. 150ml der Kirschflüssigkeit zum kochen bringen und anschließend die Stärkemischung unter ständigem Rühren hinzugeben bis es andickt
5. von der Hitze nehmen und die Kirschen vorsichtig unterheben und vollständig auskühlen lassen

Instructions Batter

1. mix dry ingredients well
2. add sparkling water and oil and mix until well combined
3. grease, flour and line spring form with parchment paper
4. pour batter into form and bake at 375°F for approx. 45 min (insert tooth pick)

Instructions Cherries

1. pour cherries into a sieve and collect the cherry water
2. mix sugar and starch with 4-5 tbsp of cherry water until no more lumps are visible
3. pick 10-12 of the nicest cherries and place them on kitchen towel for later
4. bring 1 ½ cups of cherry water to a boil and while whisking add starch mixture until it thickens
5. take off of heat and fold in cherries – let cool off completely

Zubereitung Sahne 1. die vegane Sahne mit Zucker, Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen Aufbau 1. den Kuchen in drei Schichten schneiden und den untersten auf ein Cake Board geben 2. Boden mit Kirschwasser tränken und dann die Kirschmasse auf dem Boden verteilen und mit Sahne bedecken 3. den nächsten Boden darauf geben und Vorgang wiederholen 4. die gesamte Torte mit Sahne einkleiden und vegane Schokoraspeln zum Verzieren nutzen und die Deko-Kirschen darauf geben	Instructions Cream 1. beat vegan cream with sugar, vanilla and stabilizer until stiff peaks form Assembly 1. cut cake into three layers and place lowest on a cake board 2. soak layer with cherry brandy, add cherry mixture and top off with cream 3. place next layer on top and repeat procedure 4. cover cake in cream, decorate with vegan chocolate flakes and cherries
---	---

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!