

## Schokoladetort „Sachertorte“

### Zutaten:

220 g	Vegane Margarine, weich z.B. Alsan S
200 g	Vollrohrzucker
40 g	Vanillezucker
210 g	Weizenmehl, glatt
210 g	Vollkorndinkelmehl
30 g	Kakaopulver, entfettet
1 Pa.	Weinsteinbackpulver
1 Pr	Salz



220 ml Sojadrink oder Reis- bzw. 200 ml kochendes Wasser

### Zum Aprikotieren:

100 g Marillenmarmelade, passiert

### Die Glasur „Ganache“

200 ml Sojarahm oder Reisrahm  
250 g dunkle zartbitter Schokolade mit mindestens 70% Kakaoanteil

### Herstellung:

1. Margarine mit Zucker und Vanillinzucker in der Küchenmaschine schaumig rühren.
2. Mehl mit Backpulver und Kakaopulver sieben und mit Salz zum Butterabtrieb geben.
3. Sojamilch und heißes Wasser hinzu geben und mit der Küchenmaschine gut vermengen.
4. Eine Springform mit Backpapier auslegen, und das Papier einfetten. (Dient als Dichtung, dass die Masse nicht ausrinnt, da sie sehr flüssig ist.)
5. Die Masse einfüllen und glatt streichen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C auf der mittleren Schiene ca. 30 Minuten backen. – Mit der Nadelprobe kontrollieren ob die Masse fertig gebacken ist.
7. Torte auskühlen lassen und mit der Marillenmarmelade überziehen „aprikotieren“.
8. Für die Glasur Sojarahm und die zerkleinerte Schokolade unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen klumpenfrei langsam erwärmen.
9. Diese Ganache zügig auf dem Kuchen verteilen.