

## Vegane Sojadrink-Schnitten von Melanie Kröpfl

### Zutaten für 25 cm x 35 cm Form/Blech

0,28 kg	<b><u>Kakaomasse:</u></b>
0,02 kg	Staubzucker
0,50 kg	Vanillezucker
0,02 kg	Weizen- oder Dinkelmehl
1 Prise	Weinsteinbackpulver
0,06 kg	Salz, evtl. Zimt
0,20 kg	Kakaopulver, ungesüßt
0,50 kg	Rapsöl oder Sonnenblumenöl
2,00 Essl	Sojadrink, ungesüßt
	Rum
	<b><u>Sojadrink-Creme:</u></b>
0,40 kg	Sojadrink
0,06 kg	Maisstärke oder Vanillepuddingpulver
0,23 kg	vegane Margarine
0,06 kg	Staubzucker
0,20 kg	vegane Schlagsahne
1,00 El	Zitronensaft

Code	Ablaufabschnitt/ Vorgangstufe	t /min	Info / Betriebsmittel
1	Rüsten: Blech m. Backtrennpapier belegen, Rahmen befetten und auf das Blech setzen. Alle Zutaten auswiegen. Arbeitsgeräte vorbereiten. Rohr vorheizen.	10	Marg. für die Creme temperieren: auf Raumtemperatur bringen!  O+U 175 °C
2	Trockene Zutaten mischen	5	
3	Flüssige Zutaten versprudeln und diese unter die trockenen Zutaten rühren	5	
4	Masse in eine Backform mit abnehmbaren Rahmen gießen	5	
5	backen		ca.40
6	Creme zubereiten: Vegane Sahne aufschlagen, beiseite stellen Margarine mit Zucker mixen, bis hell und flaumig	10	
7	Pudding kochen	5	
8	Pudding überkühlen, bis lauwarm		10 Öfters umrühren!
9	Pudding löffelweise unter die Margarine mixen	5	Vorsicht: Ausflocken vermeiden!
10	Geschlagene Sahne unterziehen, zuletzt mit Zitronensaft abschmecken	5	
11	Kakaokuchen auskühlen		15 Backrahmen reinigen!
12	Kakaokuchen in zwei "Böden" teilen, den unteren Boden in den Backrahmen setzen	5	
13	Creme auf den unteren Boden streichen, den zweiten Kakaoboden auflegen	5	Stufenpalette!
14	Kalt stellen		600+ Über Nacht!
15	aus dem Backrahmen lösen, Schnitten schneiden	15	
Tätigkeitszeit/Gar-, Wartezeit		75	665