

# I want it all Torte



## Zutaten:

### Böden

(für zwei 20 cm Springformen):

350 ml Sojamilch  
1 EL Apfelessig  
100 ml Bratöl  
400 g Mehl  
125 g Kakao  
1 ½ TL Natron  
1 Pkg Weinsteinbackpulver  
1 große Prise Salz  
300 g Zucker  
275 ml sprudeliges Wasser  
Ca. 150 g Marzipan  
Etwas Margarine + Mehl  
für die Form

### Füllung 1 - Nougat-Sahne:

100 g dunkle Schokolade  
70 g Nougat  
200 ml pflanzliche Sahne (ich  
nehme SchlagFix)  
1 Tütchen Sahnesteif

### Füllung 2 - Stracciatella-Sahne:

200 ml pflanzliche Sahne  
Evtl. etwas gesiebten Puderzucker  
1 Tütchen Sahnesteif  
100 g Schokosplitter

### Ganache für außen:

400 g dunkle Schokolade  
300 ml pflanzliche Sahne



## Zubereitung:

Den Backofen auf 175°C (Umluft) vorheizen.

Die Böden der Springformen mit Backpapier bespannen, die Formen komplett mit Margarine einreiben und mehlen. Die Sojamilch in ein hohes Gefäß geben und mit dem Apfelessig verrühren. Einige Minuten stehen lassen. Bratöl unterrühren. Mehl, Kakao, Natron, Backpulver und Salz in eine Rührschüssel sieben und mit dem Zucker mischen. Sojamilchmischung dazugeben und mit dem Mineralwasser so kurz wie möglich zu einem glatten Teig rühren. 2/3 des Teigs in eine Springform geben, 1/3 in die andere. In letzterer Marzipanflocken verteilen (gerne auch ein bisschen in den Teig drücken). Backen, bis die Stäbchenprobe (wichtig!) gelingt. Das dauert bei meinem eigenen Backofen bei dem kleineren Boden etwa 50 Minuten, bei dem größeren etwas mehr als eine Stunde. Die Böden aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und aus den Formen befreien.

Idealerweise lasst ihr die Böden über Nacht ruhen. Einige Stunden reichen aber auch. Nun die Böden etwas begradigen (also die Kuppeln wegschneiden damit alles einigermaßen gerade ist). Den 2/3 Boden außerdem in der Mitte horizontal teilen. Ich habe mir dafür einen Tortendraht angeschafft, ein scharfes Messer tut es aber auch. Ihr solltet nun 3 Böden mit einer Höhe von jeweils 3 – 4 cm haben.

Für die Nougat-Sahne-Creme Schokolade und Nougat unter Rühren im Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Zwischenzeitlich die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Die Schoko-Nougat-Mischung vorsichtig nach und nach unterheben. Das Ganze im Kühlschrank parken. Für die Stracciatella-Sahne-Creme Sahne mit Sahnesteif aufschlagen. Falls ihr die ungesüßte Variante habt gerne zusätzlich mit etwas gesiebtem Puderzucker. Schokosplitter unterheben.

Nun geht's ans Schichten. Als untersten Boden habe ich den Marzipanboden verwendet. Diesen auf eine Tortenplatte legen. Die Nougat-Schoko-Creme darauf verteilen und den nächsten Boden vorsichtig und gerade darauf festdrücken. Stracciatella-Sahne darauf streichen und den letzten Boden – ebenfalls vorsichtig und gerade – darauf legen. Ränder sauber abschließen und die Torte in den Kühlschrank verfrachten.

Für die Ganache Sahne in einem Töpfchen zum Kochen bringen. Von der Herdplatte nehmen und unter gaaaanz vorsichtigem Rühren die Schokolade darin schmelzen. Die Creme bei Zimmertemperatur fest(er) werden lassen – dabei ab und an umrühren. Wenn sie eine schöne Weiterverarbeitungs-Konsistenz angenommen hat, die Torte aus dem Kühlschrank nehmen und die Ganache rundherum darum verteilen.