



## Schwarzwalder Kirsch Schichtkuchen

### Zutaten:

### Mise en place:

### Schokolade Kuchen:

180 ml Hafermilch  
1 TL Apfelessig

Apfelessig in die Milch einrühren und ca. 3-5 Minuten ruhen lassen. (es entsteht vegane Buttermilch)

50 g vegane Butter  
80 ml Kichererbsen Wasser (Aquafaba)

geschmolzene Butter und Aquafaba in die vegane Buttermilch rühren.

185 g Mehl  
40 g Speisestärke  
2 EL Kakaopulver  
100 g feiner Zucker  
2 TL Backpulver  
½ TL Natron  
Prise Salz  
½ TL Vanille (gemahlen)

Die trockenen Zutaten in das Milch-Gemisch sieben. Alles gut verrühren. (Nicht zu lange) Der Teig sollte dickflüssig, aber gießbar sein.

Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig gleichmäßig darauf verteilen. Das Blech auf die Arbeitsfläche klopfen um Luftblasen zu vermeiden.

Den Kuchen im vorgeheiztem Ofen bei 180°C ca. 20 Minuten backen. Der Kuchen soll stabil aber noch weich sein.  
Abkühlen lassen.

### Füllung

400 ml pflanzliche Schlagcreme

Die kalte Schlagcreme bei hoher Geschwindigkeit 1 Minute lang schlagen.

3 EL Puderzucker  
1½ Packung Sahnesteif

Puderzucker und Sahnesteif hinzufügen und ca. 2 Minuten weiter schlagen bis die Sahne steif ist.

Kirschkompott

In einer Auflaufform eine Schicht Kuchen darauf eine Schicht Creme geben, Kirschen in die Creme geben, wieder eine Schicht Kuchen, mit Creme und Kirschen abschließen.

Viel Spaß beim Nachkochen!