

 **VEGANER SCHOKOKUCHEN MIT BIRNE**

**TORTA AL CIOCCOLATO VEGANA CON PERE**

für 16 Portionen / per 16 porzioni



|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Produkt – Prodotto** | **Menge****Quantità** | **Zubereitung - Preparazione** |
| Weizenmehl Typ 00 / farina di grano 00Zucker / zuccheroVanillezucker / zucchero vanigliato Kakaopulver / cacao in polvereBackpulver / lievito in polvereNatron / bicarbonato di sodioBirnen gemixt / pere frullateWasser / acquaSonnenblumenöl / olio di girasoleZitronenschale gerieben / scorza di limone grattugiataSalz / sale |  250 g 180 g1 Päckchen /1 bustina  30 g 8 g 6 g 140 g 120 g 100 gHalbe Zitrone / mezzo limone 1 Prise / 1 pizzico  | 1. Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und zu einer cremigen Masse verarbeiten.
2. Dein Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Backform geben.
3. Den Kuchen bei 155° C im Backrohr für ca. 50 Minuten backen.

 \*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*1. Versare tutti gli ingredienti in una ciotola e mescolare bene fino ad ottenere un impasto cremoso.
2. Versare l’impasto all’interno di uno stampo foderato di carta forno.
3. Infornare la torta a 155°C per circa 50 minuti.
 |