

**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 00  Zucker / zucchero  Vanillezucker / zucchero vanigliato  Kakaopulver / cacao in polvere  Backpulver / lievito in polvere  Natron / bicarbonato di sodio  Birnen gemixt / pere frullate  Wasser / acqua  Sonnenblumenöl / olio di girasole  Zitronenschale gerieben /  scorza di limone grattugiata  Salz / sale | 250 g  180 g  1 Päckchen /  1 bustina  30 g  8 g  6 g  140 g  120 g  100 g  Halbe 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. |