

Schoggi Biskuit

Für 24 cm

240 g	Mehl
250 g	Zucker
1 Päckli	Backpulver
75 g	Oel
370 g	Mineralwasser (mit Kohlensäure)
1 Prise	Salz
70 g	Kakaopulver

1. Alles zu einem glatten, zähflüssigen Teig rühren.
2. Form mit Backpapier auslegen und Masse ein füllen.

Backen: 180 Grad ca. 40 Minuten

Profitipp: Kann auch gut einen Tag im Voraus zubereitet werden. Zur weiteren Verarbeitung sogar besser.

Schwarzwäldertorte

Für eine 24 cm Torte

1 Portion	Schoggibiskuit
500 g	Sojaschlagcreme
100 g	dunkle Schokolade
1 Pack	Schoko-Streusel
1 Pack	Schoko-Späne
2-3 EL	Himbeerkonfitüre (mit oder ohne Kernen)
1-2 EL	Kirsch (optional)
2 Päckli	Schlagrahmfestiger
1 Büchse	Herzkirschen

1. Wenn das Biskuit kalt ist, dieses horizontal in drei Böden schneiden.
2. Den ersten Biskuit-Boden mit 2-3 EL Himbeerkonfitüre bestreichen.
3. 500 ml Sojaschlagcreme mit 2 Päckli Schlagrahmfestiger aufschlagen.
4. 100 g dunkle Schokolade schmelzen (im Wasserbad oder in der Mikrowelle, nicht zu heiss).
5. Geschmolzene Schokolade unter **200 g** Sojaschlagcreme rühren.
6. Schoko-Sojaschlagcreme-Masse auf den Biskuit-Boden streichen.
7. Nach Belieben eine Büchse Herzkirschen auf der Schokocreme verteilen. Ein paar Kirschen zum Verzieren beiseitelegen.
8. Zweiter Biskuitboden darauflegen
9. Mit dem Saft der Herzkirschen Biskuit tränken und nach Belieben 1-2 EL Kirsch beifügen
10. Mit 250 g Sojaschlagcreme bestreichen.
11. Deckel (dritter Biskuitboden) auflegen
12. Mit dem Saft der Herzkirschen Biskuit tränken und nach Belieben 1-2 EL Kirsch beifügen
13. Mit wenig Sojaschlagcreme bestreichen.
14. Tortenrand mit Sojaschlagcreme einstreichen und mit dunklen Schoko-Streuseln einstreuen.
15. Tortenoberfläche mit Schoko-Spänen bestreuen.
16. Mit Sojaschlagcreme Rosetten auf den Deckel dressieren und mit den Kirschen verzieren.
17. Torte einige Stunden kühl stellen.

