



FAIRE SCHOKO-BISKUITROLLE

180 ml Sojadrink
Saft einer halben Zitrone
oder 1 TL Apfelessig

- mit
- zusammengeben, nicht verrühren und ca. 5 Minuten stehen lassen. Der Sojadrink wird so angesäuert und angedickt.

50 ml Margarine

- schmelzen und dazugeben.

200 g Mehl
40 g Speisestärke
100 g Zucker (aus fairem Handel)
20 g Kakaopulver (aus fairem Handel)
1 Pck. Backpulver
1 Prise Salz

- mischen und in die Margarinen-Milch-Mischung sieben.
-

100-150 Aquafaba

- aufschlagen bis es fest ist und unter die Masse heben.
 - Auf ein Backblech streichen und bei 180° C ca. 20 Minuten backen.
 - Kurz abkühlen lassen und auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen. Das Backpapier abziehen (kurz anfeuchten, dann geht es einfacher) und den Teig mit dem Geschirrtuch zusammen vorsichtig aufrollen und komplett auskühlen lassen.
 - Wenn der Teig fertig ist, wieder vorsichtig ausrollen.
-

1 Pck. Seidentofu
200 g geschmolzener
Zartbitterschokolade (aus fairem Handel)

- Für die Füllung
- mit
- pürieren. 2/3 der Masse auf den ausgerollten Teig verteilen.
- Den Kuchen wieder aufrollen und mit dem Rest der Masse bestreichen.