





مواد لازم:

- 3 فنجان آرد ساده
- 2 فنجان شکر خام (قهوه ای)
- 2 فنجان شیر سویا
- کمی نمک
- سه چهارم فنجان روغن
- 2 قاشق چای خوری نمک میوه بجای جوش شیرین
- 2 قاشق غذا خوری سرکه
- دو سوم فنجان پودر کاکائو
- یک و نیم قاشق چای خوری عصاره وانیل
- برای پر کننده (اختیاری):
- 1 مربای 250 تا 300 گرمی مارمالاد پرتقال
- 5 گرم آگار- آگار
- 2 قاشق غذا خوری آب
- برای آیسینگ:
- یک سوم فنجان مارگارین غیر لبنی
- 1 فنجان آیسینگ شکر
- 3 قاشق چای خوری پودر کاکائو
- 2 تا 3 قاشق غذا خوری شیر سویا
- شکلات رنده شده برای تزئین

طرز تهیه:

فر را تا 170 درجه سانتی گراد برابر با 338 درجه فارنهایت حرارت دهید  
آرد الک شده و پودر کاکائو را در یک کاسه سبزه متوسط بریزید.  
نمک و شکر را اضافه نمایید. شیر سویا، سرکه، روغن و نمک میوه را هم اضافه کنید.  
با قاشق هم بنزید و مخلوط کنید و خمیر کیک را در قالب پختن 24 سانتی متری که از قبل چرب شده بریزید.  
به مدت 40 تا 50 دقیقه بپزید یا تا زمانی که اگر خالی را در آن فرو ببرید، تمیز بیرون بیایید.  
بگذارید کیک خنک شود و سپس آن را در سینی سرو کیک قرار دهید (بهترین زمان پخت کیک، یک روز قبل است).

برای پر کننده:

مارمالاد را در تابه بریزید و آگار- آگار مخلوط شده با آب را مارمالاد پرتقال اضافه کنید و به آرامی حرارت دهید، بگذارید خنک شود و کیک را با آن پر کنید.

آیسینگ:

مارگارین، شکر آیسینگ و پودر کاکائو را با کمی شیر سویا مخلوط کنید تا به یک آیسینگ نرم و یکنواخت ولی نه خیلی نرم برسید و سپس آن را روی کیک و لبه ها پخش کنید و کیک را با رنده های شکلات تزئین نمایید.