

Mandarinen- Yoghurt- Torte



Baumgeistin

Art	vegan
Rubrik	Kuchen/Gebäck
Aufwand	schwierig
Zeit	30 - 45 Minuten

Die Story

Das Rezept ist von einer Bekannten, die die Torte für einen veganen Brunch gemacht hat und danach wurde ich von einigen Leuten gefragt, ob ich nicht das Rezept besorgen könnte. Voilà, hier ist es!

Zutaten

FÜLLUNG: 1 kg Sojayoghurt, 700 g Mandarinen (abtropfen), 3 TL Agar-Agar, 3 EL Zucker

TEIG: 250 g Mehl, 3 EL Sojamehl, 150g Zucker, 60g gem. Haselnüsse, 1 Pck Backpulver, 2 Pck Vanillezucker, Prise Salz, 175 g Margarine, 2 EL Öl, 170 ml Sojamilch.

Zubereitung

TEIG: Zucker mit weicher Margarine mit Handrührgerät kneten- restl. Zutaten zugeben und zu glattem Teig rühren- Teig in gefettete Springform geben- bei 180 Grad ca. 35 Min backen.- Boden abkühlen lassen (ca. 2h) und in 2 Scheiben schneiden

FÜLLUNG: Mandarinen in Sieb und Saft auffangen- Yoghurt mit Zucker glatt schlagen- 3 TL Agar-Agar mit etwas kaltem Saft verrühren- restl. Saft zum Kochen bringen- Agar-Agar zugeben, 2 min aufkochen- heiße Saft-Agar-Mischung zum Yoghurt geben und verrühren (Rührgerät). Entweder jetzt die Mandarinen untermischen oder diese auf Boden verteilen- Yoghurt drauf- 2. Boden drauf- Mandarinen-Yoghurt.

Benötigte Geräte

Rührgerät, Backform