

Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

Erdbeer-Prosecco Torte

Zutaten

Biskuitboden
240 g
Mehl
195 g
Zucker
0.5 TL
Natron
0.5 TL
Backpulver
1 EL
Apfelessig
1 Msp
Vanille
1 Prise
Salz
40 ml
Öl
150 ml
Mineralwasser, kohlenensäurehaltig
Belag
400 g
Bio Erdbeeren
Zitronencreme
1
Soyatoo, aufschlagbare Sojasahne
5 EL
Sojajoghurt, natur
2 EL
Zitronensaft
3 EL
Zucker
1 Msp
Vanille
1 Prise
Salz
2 EL
Sahnesteif
Erdbeermarmeladenschicht
50 ml
Wasser
70 ml
Prosecco

0.5
Tortenguss, Packung, rot (z.B. von Bio Vegan)
2 EL
Erdbeermarmelade
Proseccocreme
1
Soyatoo, Packung, aufschlagbare Sojasahne
3 EL
Prosecco
3 EL
Zucker
1 Msp
Vanille
1 Prise
Salz
2 EL
Sahnesteif

Zubereitung

Die trockenen Zutaten mischen und anschließend langsam Öl, Mineralwasser und Apfelessig hinzugeben. In der vorgefetteten 24er Springform bei 160° Heißluft in ungefähr 30 Minuten fertig backen. Den Biskuit auskühlen lassen und in 2 Teile schneiden.

400 gr Bio Erdbeeren entstielen und auf den unteren Boden setzen. Einen Tortenring um den Boden stellen.

Die Sahne mit Sahnesteif, Salz und Zucker aufschlagen. Anschließend den Sojajoghurt, den Zitronensaft und die Vanille unterrühren. Die Creme auf den Erdbeeren verteilen und den zweiten Boden darauf legen.

Den Tortenguss im Wasser und Sekt aufkochen, die Marmelade unterrühren und die Masse auf dem zweiten Biskuitboden verteilen.

Die Sahne mit Sahnesteif, Salz und Zucker aufschlagen. Anschließend den Sekt und die Vanille unterrühren. Die Creme auf der Marmeladeschicht verteilen. Etwas für Verzierungen an der Torte über behalten.

Mit Erdbeeren und gerösteten Mandelblättchen verzieren. Die Torte kalt stellen.

Es werden folgende Haushaltgeräte benötigt: **Mixer, Ofen, Waage**.
Rezeptgruppe: Kuchen/Torten.

Dieses Rezept von [Veganpassion](#) [3] wurde eingetragen von: [vegan.at](#) / 2010-08-10 14:32:26

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

URL: http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=1867

Letzte Aktualisierung: 14.08.2019

Fussnoten:

Dies ist ein Rezept aus der Datenbank der Europäischen Vegetarier Union (www.euroveg.eu [4]).

Kontaktadresse: rezepte@swissveg.ch [5].

Diese Seite wird gewartet und aktualisiert von Swissveg, Niederfeldstr. 92, 8408 Winterthur.

Source URL (modified on 14.08.2019 - 10:02): https://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=1867

Links

- [1] <https://www.swissveg.ch/javascript%3Ahistory.back%28%29>
- [2] <https://www.swissveg.ch/rezepte>
- [3] <http://www.veganpassion.blogspot.com/>
- [4] <http://www.euroveg.eu>
- [5] <mailto:rezepte@swissveg.ch>