

Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

Joghurt-Cremetorte mit Erdbeer-Fruchtbelag

Zutaten

Teig

1 geh. EL

Sojamehl

120 g

Zucker

1 Päckchen

Vanillezucker

2 geh. TL

Backpulver

150 g

Weizenmehl

120 ml

Wasser

Früchtebelag

750 g

Erbeeren

100 ml

klarer Apfelsaft (ohne Kohlensäure)

3 EL

Agavendicksaft

Agar-Agar (Menge für 1 Liter Flüssigkeit)

Joghurt-Creme

720 g

Sojajoghurt nature

5 EL

Zucker

400 ml

Sojarahm

1 EL

Marantamehl oder anderes Stärkemehl

Agar-Agar (Menge für 1 Liter Flüssigkeit)

Zubereitung

Für den Teig:

Sojamehl mit Zucker, Vanillezucker und dem Backpulver gut vermischen. Dann abwechslungsweise Weizenmehl und Wasser unterrühren und alles gut vermischen bis eine zäh-cremige Masse entsteht. Wenn der Teig zu zäh sein sollte, mehr Wasser nehmen. Den Teig gleichmässig in eine gefettete Springform (Durchmesser ca. 28cm) streichen und sofort backen.

Backen:

Zweite Schiene von unten bei 175°C ca. 20 Min.

Für den Früchtebelag:

Erbeeren klein schneiden. Gut die Hälfte davon in einen Topf geben. Apfelsaft und Agavendicksaft beifügen. Agar-Agar untermischen und unter Rühren zum Kochen bringen. 5 Minuten köcheln lassen. Mit dem Stabmixer pürieren und die restlichen Erdbeerstücke untermischen.

Den Rand der Springform mit einem Streifen Backpapier auskleiden und wenn möglich um den Tortenboden geben. Dann die Fruchtmasse in die Springform füllen und gut auskühlen lassen.

Für die Joghurt-Creme:

Sojajoghurt, Zucker, Sojarahm, Marantamehl und Agar-Agar gut vermischen und unter ständigem Rühren aufkochen. 2-3 Minuten köcheln lassen, dann auf ca. 50°C (handwarm) abkühlen lassen. Die Creme auf den Fruchtbelag in der Springform füllen und wieder erkalten lassen.

Es werden folgende Haushaltgeräte benötigt: **Mixer, Ofen.**

Rezeptgruppe: Kuchen/Torten.

Dieses Rezept wurde eingetragen von: Peter Beck / 2001-12-10 11:27:33

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

URL: http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=59

Letzte Aktualisierung: 14.08.2019

Fussnoten:

Dies ist ein Rezept aus der Datenbank der Europäischen Vegetarier Union (www.euroveg.eu [3]).

Kontaktadresse: rezepte@swissveg.ch [4].

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=59

Links

[1] <https://www.swissveg.ch/javascript%3Ahistory.back%28%29>

[2] <https://www.swissveg.ch/rezepte>

[3] <http://www.euroveg.eu>

[4] <mailto:rezepte@swissveg.ch>