

Erdbeer Zitrone Mohn Torte vegan

12 Portionen

Backzeit 35 Minuten

Ø 20cm

Biskuit

360 ml Sojamilch

120 ml Zitronensaft

vermischen und 10 Min. stehen lassen

360 g Dinkelmehl, weiss

2 TL Backpulver

1/2 TL Natron

1 TL Salz

200 g Zucker

in einer Schüssel vermischen

120 ml Rapssöl

2 TL Vanillepulver

3 EL Mohn

4 EL Zitronenschalenabrieb

alle Zutaten vermischen und mit
Sojamilch - Zitronensaft - Mix zur
Mehlmischung geben

kurz verrühren bis sich alles
vermischt hat und auf zwei Torten-
backformen gleichmässig verteilen

bei 180°C für 35 Minuten backen

komplett auskühlen lassen und
jeder Tortenboden jeweils einmal
halbieren damit 4 Böden ent-
stehen

Frosting

225 g Margarine, Alsan, weich
225 g Soyfanda, eddig, weich

mit Handrührgerät vermischen

180 g Puderzucker
2 EL Zitronensaft
2 EL Erdbeerpulver

nach und nach zur Margarine -
Frischkäse-Mischung geben,
bis zur Verwendung kühlstellen

Füllung

$\frac{1}{2}$ Glas Marmelade, z.B. Waldbeeren

Torte zusammensetzen

1. Tortenboden 1 auf Tortenplatte legen
2. $\frac{1}{5}$ des Frostings darauf verstreichen
3. $\frac{1}{3}$ der Marmelade darauf verteilen \rightarrow nur bis 1cm vom Rand entfernt
4. Tortenboden 2 darauf legen
5. $\frac{1}{5}$ des Frostings darauf verstreichen
6. $\frac{1}{3}$ der Marmelade darauf verteilen \rightarrow nur bis 1cm vom Rand entfernt
7. Tortenboden 3 darauf legen
8. $\frac{1}{5}$ des Frostings darauf verstreichen
9. $\frac{1}{3}$ der Marmelade darauf verteilen \rightarrow nur bis 1cm vom Rand entfernt
10. Tortenboden 4 darauf legen
11. restliche $\frac{2}{5}$ des Frostings auf und um Torte streichen
und Torte nach Belieben dekorieren z.B. mit Zitrone und Erdbeerpulver