

Joghurt – Creme – Torte

Menge: für eine Springform mit 26cm Durchmesser. Ergibt 12 Stücke

Zutaten:

für den Boden: 100g Margarine
60g Zucker
190g Mehl
25g Speisestärke
1 Päckchen Backpulver
100ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

für den Belag: 3 Dosen Mandarinenscheiben (175g Abtropfgewicht)
2 Packungen Sojacreme (= 500ml)
500g Sojajoghurt
3 EL Zucker
3 Päckchen gemahlene Gelatine (für je 500ml Flüssigkeit)

Zubereitung: Für den Boden die Margarine in der Mikrowelle schmelzen, die anderen Zutaten dazugeben und schnell zu einem gleichmäßigen Teig verarbeiten.
Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Form geben, glattstreichen und bei 180°C 30min backen.

Die Mandarinenscheiben von dem Saft trennen. 12 kleine Mandarinenscheiben zur Seite legen. Die anderen Mandarinenscheiben auf dem abgekühlten Boden verteilen.

Den Mandarinsaft erhitzen und den Zucker und die Gelatine darin lösen.

Die Sojacreme und den Sojajoghurt dazugeben und das Ganze zu einer gleichmäßigen Masse verrühren und auf die Mandarinenscheiben gießen.

Die „Creme“ im Kühlschrank fest werden lassen und die restlichen 12 Mandarinenscheiben als Dekoration auf die Torte legen.

Die Torte in 12 Stücke teilen und servieren.

Tips: