



VESTESSEN



VANILLE-HIMBEER-TORTE

ZUTATEN CREME:

250g Alpro Soja-Dessert Feine Vanille, 175g Sojola Margarine, 6 EL Puderzucker

ZUTATEN BODEN:

250ml Wasser, 225g Weizenmehl Typ 550, 175g Zucker, 6 EL Rapsöl, je 1 Pk Backpulver & Vanillezucker

ZUTATEN FRUCHTFÜLLUNG:

1 kleines Glas Himbeeren, 25g Saftbinder



1) Margarine & Puderzucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer einige Minuten schaumig rühren



2) Alpro Soja-Dessert zufügen und alles gründlich verrühren, dann die Creme im Kühlschrank kalt stellen



3) Mehl, Zucker, Vanillezucker und Backpulver in einer zweiten Schüssel mischen, danach Wasser und Rapsöl unterrühren



4) Vier 18cm große Backformen einfetten und mehlen, danach den Teig gleichmäßig in die Backformen einfüllen



5) Im vorgeheizten Backofen 20 Minuten backen (180°C, Ober-/Unterhitze, Mitte), auf einem Kuchengitter abkühlen lassen



6) Himbeeren in ein Sieb abgießen, Saftbinder in den Saft einrühren, Himbeeren wieder dazugeben und unterheben



7) Hälfte der Fruchtfüllung auf den ersten Boden geben und verteilen, den zweiten Boden auflegen und leicht andrücken



8) Mit Creme bestreichen, dritten Boden auflegen und andrücken, restliche Fruchtfüllung verteilen, letzten Boden auflegen



9) Mit Creme bestreichen, restliche Creme am Rand verteilen, Torte mit geraspelter veganer Schokolade bestreuen (optional)