

# ERDBEERTARTE

- $\frac{1}{8}$ l neutrales Öl
- 150g Sojajoghurt
- 100g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 180g Mehl (glatt)
- $\frac{1}{2}$  Pck. Backpulver
- 1 Prise Salz



- 300-400g Erdbeeren
- 2 EL Sojamilch
- 1 Pck. Tortenguss
- $\frac{1}{2}$  Pck. Vanillepudding
- $\frac{1}{4}$ l Sojamilch
- 2-3 EL Zucker
- Konfitüre nach Wahl

## • ZUBEREITUNG •

- Backofen vorheizen. Die Tarteform einfetten & bemehlen.
- Öl, Sojajoghurt, Zucker, Vanillezucker mit dem Handmixer schaumig schlagen. Mehl, Backpulver & Salz vermischen und in den Teig mengen. Alles noch einmal mit dem Handmixer mixen.
- Teig in die bemehlte Form gießen und bei  $180^{\circ}$  ca. 30 min backen. (nach 25 min. Stäbchenprobe!)
- Den Vanillepudding gemäß der Backungsangabe zubereiten. Milch durch Sojamilch ersetzen.
- Wenn der Teig ausgekühlt ist, den Kuchen stürzen und mit einem Backpinsel Konfitüre darauf streichen. In dünner Schicht Vanillepudding darauf verteilen. Erdbeeren waschen und halbieren und auf den Kuchen schichten.
- Den veganen Tortenguss laut Anleitung zubereiten und über die Erdbeeren gießen. Im Kühlschrank ruhen lassen.