

HIMBEERCREME-TÖRTCHEN



• ZUTATEN •

1. Schicht

Teig:

- 250g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 2-3 EL Pfeilwurzelsstärke
oder Stärkemehl
- 1 Prise Salz
- 220g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 180g-200g Pflanzenmargarine
- 3 EL Seidentofu
- 2-3 EL Sojamilch

2. Schicht:

- $\frac{1}{2}$ L Sojamilch
- 3-4 EL Zucker
- 1 Pck. Vanillepudding
- 1 Pck. à 10g Agar Agar
- 2 EL passierte TK Himbeeren
- 3 EL Pflanzenmargarine

3. Schicht:

- 3 EL Himbeermarmelade
- 3-4 EL passierte Himbeeren (TK)
- 1 Pck. Agar Agar (à 10g)

Außerdem:

- Ein paar Himbeeren zur Dekoration
- 6 Stck. kleine Dessertringe oder alternativ einen großen Tortenring

• ZUBEREITUNG •

- Backofen vorheizen. $\frac{1}{2}$ Pk. aufgetaute TK Himbeeren passieren (falls zu grobkörnig, nach Wunsch sieben) und in einer Schüssel beiseite stellen. Insgesamt sollte sich eine Menge von 6-8 EL Himbeerbrei in dieser Schüssel befinden.
- Für den Teig das Mehl, Backpulver, Stärke und eine Prise Salz verrühren. Zucker, Vanillezucker, Pflanzenmargarine, Seidentofu und nach Bedarf 1-2 EL Sojamilch unterrühren.
- Die Teigmasse auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech zu einem Quadrat verteilen, ca. 2cm hoch. Im Ofen bei 160° Umluft zwischen 15-20min backen und anschließend abgedeckt auskühlen lassen. Den ausgekühlten Teig mit den kleinen Törtchenringen ausstechen. Den Teig in den Ringen lassen.
- Für die zweite Schicht Sojamilch, Puddingpulver, Zucker, Agar Agar in einem kleinen Topf verrühren. Erst danach erhitzen und wie Pudding aufkochen lassen. 2 EL der passierten Himbeeren und Pflanzenmargarine beimengen und gut verrühren. Anschließend auf den Teig in den Ringen füllen, so dass diese ca $\frac{3}{4}$ voll sind. Auskühlen lassen!
- Für die dritte Schicht die Zutaten in einem Topf verrühren, erhitzen, kurz aufkochen lassen. Danach mit einem Röffel dünn auf den zwei anderen Schichten auflagen.
- Zum Schluss nach Wunsch mit einer Himbeere dekorieren und kühl stellen. (Am besten über Nacht.)