

VALENTINSTAGS- HERZ



- 230g Mehl
- 2-3 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 150g Zucker
- 5 EL Zucker
- 2 Becher à 500g Himbeersojajoghurt
- etwas Himbeermarmelade
- 1 Pck. Vanillezucker
- 150ml Sonnenblumenkeröl
- 2 EL Seidentofu
- 2-3 EL Sojamilch (je nach Konsistenz)
- 1 Pck. à 10g Agar Agar
- Himbeeren zur Dekoration

• ZUBEREITUNG •

- ♥ Backofen vorheizen. Die Zutaten: Mehl, Backpulver, Salz, 150g Zucker, Vanillezucker, Sonnenblumenkeröl, Seidentofu und ev. 2-3 EL Sojamilch mit dem Handmixer gut vermischen auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech zu einem Quadrat verteilen und im Rohr bei 160° Umluft zw. 13-17min backen. Auskühlen lassen und mit einer herzförmigen Tortenform ein Herz ausstechen.
- ♥ Für die Creme: 5 EL Zucker, Himbeersojajoghurt und Agar Agar verrühren und in einem Topf erhitzen, bis es einmal aufgekocht ist. Anschließend die Flüssigkeit auf den Teig in der Tortenform gießen und den Kuchen kalt stellen. Am besten über Nacht.
- ♥ Den ausgekühlten Kuchen (die Creme sollte nun fest sein) nach belieben dekorieren ♥

Happy Valentinsday 