

Fruchtjoghurttorte:

Für eine 24 cm Torte:

Biskuit:

400 g	Mehl
260 g	Zucker
1 Päckli	Backpulver
140 g	Margarine
260 g	Sojamilch
1	Orange oder Zitrone (Schale und die Hälfte Saft)
1 Prise	Salz

1. Mehl, Zucker und Backpulver in einer Schüssel mischen.
2. Margarine und Sojamilch verrühren und nach und nach zum Mehl geben.
3. Alles zu einem glatten, zähflüssigen Teig rühren.
4. Masse in einen Tortenring füllen.
5. Bei 200 Grad (vorgeheizter Ofen) 30- 40 Min. backen. (Stäbchenprobe durchführen).
6. Auskühlen lassen, kann auch gut einen Tag im Voraus zubereitet werden.

Füllung und Verzierung:

650 g	Früchte (Erdbeeren, Himbeeren etc.)
200 g	Wasser
2 TL	Agar Agar (Morga)
100 g	Zucker
650 g	Sojajoghurt (Nature oder mit passendem Geschmack)
2 EL	Beerisirup (oder entsprechend passender Fruchtsirup)
1 Pack	Haselnusskrokant
50 g	Sojaschlagcreme

1. Früchte klein schneiden, einpaar ganz lassen zum dekorieren.
2. Biscuit in 24 cm Springform legen, mit 50 g Beerisirup (1 EL Sirup) tränken, dabei mit der Gabel Löcher ins Biscuit stechen.
3. Joghurt mit Zucker verrühren.
4. 200 g Wasser, 1 EL Sirup, Agar Agar und die Hälfte der Früchte zusammen aufkochen und 2 Min. köcheln lassen.
5. Früchte pürieren oder stampfen.
6. Gemisch sofort zum Joghurt geben und gut verrühren.
7. Kleingeschnittene Früchte darunter rühren.
8. In die Springform füllen und glatt streichen.
9. In den Kühlschrank stellen bis die Torte fest ist. (ca. eine Stunde)

Torte fertig stellen:

1. Torte vorsichtig aus der Form lösen.
2. Sojaschlagcreme aufschlagen.
3. Tortenrand mit der Schlagcreme einstreichen.
4. Rand mit Haselnusskrokant einstreuen.
5. Restliche Sojaschlagcreme in Spritzsack füllen und Torte beliebig mit Früchten und Schlagcreme verzieren.

Profitipp: Die Torte kann natürlich je nach Jahreszeit mit jeder Frucht gemacht werden. Der Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt. Wenn Orangen verwendet werden kann anstelle des Wassers Orangensaft verwendet werden. Orangensaft passt auch zu anderen Früchten.

Einkaufstipp: Agar Agar gibt es verschiedene Marken, die man unterschiedlich dosieren muss. Dieses Rezept wurde mit dem Agar Agar von der Firma Morgia hergestellt. Bei anderen Marken bitte die Dosierungsanweisung auf der Packung beachten.

Haselnusskrokant gibt es im Coop. Sojaschlagcreme im Migros oder im Reformhaus.

Austauschtipp: Anstelle des Haselnusskrokantes können auch Schoggistreusel oder gehobelte und geröstete Mandeln verwendet werden.

Quicktipp: Anstelle der Sojaschlagcreme (da nur so wenig benötigt wird) kann auch Sojajoghurt verwendet werden um die Torte einzustreichen. Oder man lässt den Rand einfach so ohne in einzustreuen.