

# Kleine Erdbeertorte

## ZUTATEN:

- > **1 Pkg. BIOVEGAN Zitronenkuchen Backmischung** %
- > 200 ml Sprudelwasser (zimbertemperiert)
- > 75 ml Pflanzenöl (neutral)
- > 1 Pkg. BIOVEGAN Backfeste Puddingcreme Vanille
- > 100 ml Pflanzendrink (oder Milch)
- > 100 g pflanzliche Joghurtalternative (oder Joghurt)
- > 1 Pkg. BIOVEGAN Sahnesteif
- > 1 Pkg. BIOVEGAN Tortenguss rot
- > 250 ml kaltes Wasser
- > ca. 250 g frische Erdbeeren
- > 15 g gehackte Pistazien

## ZUBEREITUNG:

1. Backmischung mit Mineralwasser und Pflanzenöl in einer Schüssel mit dem Schneebesen 2 Min. lang verrühren bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Runde Backform (18 cm) mit Pflanzenöl einfetten, dann die Masse in die Form füllen. Den Ofen auf 180 °C vorheizen und den Kuchen auf unterer Schiene ca. 35–40 Min. backen. Anschließend auskühlen lassen.
2. Während der Backzeit: Puddingcreme-Pulver mit Pflanzendrink und Joghurtalternative mit 2 Min. bei höchster Stufe mit dem Handmixer aufschlagen.
3. Ausgekühlten Kuchen längs halbieren. Auf die untere Hälfte die Vanillecreme aufstreichen. Am Rand Erdbeerscheiben aufstellen. Erdbeerspitzen und Cremefüllung sollten auf einer Ebene sein. Nun die obere Hälfte des Kuchens wieder aufsetzen. Zur Stabilität sollte der Tortenring der Form wieder um den Kuchen gespannt werden.
4. Die obere Hälfte des Kuchens mit Sahnesteif bestreuen, dies verhindert ein starkes Durchweichen. Die restlichen geschnittenen Erdbeerscheiben darauf auslegen.
5. Für den Tortenguss den Packungsinhalt in das kalte Wasser einrühren und nach Geschmack süßen. Unter ständigem Rühren 2 min aufkochen lassen. Von der Kochstelle nehmen, gelegentlich umrühren und ca. 10 min abkühlen lassen bis der Guss etwas sämig wird. Dann die Erdbeeren mit dem Tortenguss bestreichen.
6. Nach dem Aushärten die Oberfläche noch mit gehackten Pistazien bestreuen. Spannung abnehmen und die kleine Erdbeertorte anschneiden. Guten Appetit!



**Meine Brookies 320 g, Meine Schokomuffins 360 g,  
Meine Blondies 400 g, Mein Schokokuchen 400 g,  
Meine Brownies 400 g, Meine Cinnamon Rolls 450 g,  
Meine Cheesecake Brownies 480 g,  
Mein Zitronenkuchen 500 g**

320 g (1 kg € 12,47), 360 g (1 kg € 11,08),  
400 g (1 kg € 9,98), 450 g (1 kg € 8,87),  
480 g (1 kg € 8,31), 500 g (1 kg € 7,98)

**AKTION**

JE **3,99**

