

# Früchte-Torte vegan

Schnell, einfach, lecker und ein echter Hingucker 😊



## Tortenboden:

250 g Mehl  
 120 g Zucker  
 1 P. Vanillezucker  
 1 P. Backpulver  
 120 g Öl  
 2 dl Mandelmilch  
 (oder jegliche andere Milchvariante)

Alle Zutaten für den Teig mit einem Mixer zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Den Ofen auf 180 ° C vorheizen.

Eine runde Backform (ca. 28 cm Durchmesser) ganz mit Backpapier auslegen. Dabei öle ich jeweils den Rand ein, schneide vom Backtrennpapier ca. 4 cm hohe Streifen und „klebe“ sie an den Rand, wo sie dank des Öles gut haften.

Die Teig-Masse nun in die Backform füllen.

Tortenboden im auf 180 ° C vorgeheizten Ofen ca. 20 Min. backen. Gut auskühlen lassen, auf eine Tortenplatte stürzen.

## Tortenbelag:

5 dl Soja-Schlagrahm

Sehr steif schlagen (geht nur direkt aus dem Kühlschrank, ev. ein Päckli Rahmfestiger hinzufügen). Die Schlagsahne auf dem ausgekühlten Tortenboden gleichmässig verteilen.

Früchte  
 (z.B. Granatapfelkerne, Kiwi, Ananas, Beeren...)

Auf die Rahm-Schicht legen – die Herzform habe ich mit einem Guetzli-Ausstecher so hingekriegt ;-)  
 Torte mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen, damit der Rahm schön fest wird.