

Vegane Quark-Torte

...meine Gäste fanden sie so lecker, dass ich nun hier das Rezept zum Downloaden anbiete ;-)



Im Ofen, aber noch ungebacken... ☺

1500 g Sojajoghurt
(ev. 2 Becher Nature und 1 Becher Vanille)

Am Vorabend ein Sieb mit einem Geschirrtuch auslegen, das Joghurt reingeben, eine Schüssel unter das Sieb stellen und über Nacht in den Kühlschrank geben.

Aus dem Sojajoghurt ist über Nacht eine Menge Flüssigkeit ausgetreten, welche nun weggeschüttet werden kann. Das Joghurt hat quarkkonsistenz bekommen.

Den Quark nun in eine Schüssel geben.

200 g Zucker
3 EL Zitronensaft
20 g Soja- oder Buchweizenmehl
4 EL Wasser
2 P. Vanillepuddingpulver

(Maizena geht auch)

Alle Zutaten zum Quark geben, mit einem Mixer ca. 2 Min. gut verrühren.

1 ½ Mangos frisch, in kleine Stücke geschnitten

Mit einem Gummischaber unterheben (alternativ auch mit Beeren, Mandarinen,...)

Mandelplättchen

Zum Bestreuen des Kuchens (sh. unten)

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 Quark-Frucht-Masse nun in die Backform füllen. Oberfläche satt mit Mandelplättchen bestreuen.

Kuchen um auf 160 ° C vorgeheizten Ofen ca. 70 Min. backen. Für die letzten 10 Min. ev. die Temperatur auf 170 ° C erhöhen, damit die Mandelplättchen eine schön goldene Farbe gekommen.