

Lavendel - Torte *(aus Frankreich)*

250g Lotus-Kekse	und
150g Zwieback	zerkrümeln und mit
180g Alsan	verkneten. Dann einen 26er Tortenring mit dem Keksteig auslegen.
250ml Sojamilch	mit einer
Handvoll getr. Lavendel	aufkochen und dann 20min Köcheln lassen.
300ml Sojamilch	mit der Lavendelmilch und
60g Zucker	in einem Topf aufkochen.
30g Stärke	mit
50ml Sojamilch	verrühren und in die Milch geben.
500g Sojajoghurt <i>(Heidelbeere)</i>	Köcheln lassen bis die Masse eindickt.
	unterrühren und das Ganze auf dem Boden verteilen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Ergibt: 16 Stücke

Zubereitungszeit: Ca. 30min.

Kochzeit: Ca. 30min.