

Vanillekipferl-Torte

Für den Teig:

500g Mehl,
200g Vanillezucker,
1 Pck. Backpulver,
60ml Öl,
500ml Mineralwasser
1 ausgekrazte Vanilleschote

und
zusammen rühren, in eine 28er
Springform geben und bei 170° 30
Minuten backen.

Den Kuchenboden abkühlen lasse und in der Mitte durchschneiden.

Für die Füllung:

2 EL Sojamehl,
¾ Pck. Vanillepud. Pulver
20g Mehl
60ml Sojamilch
500ml Sojamilch
40g Zucker
1Vanilleschote

und
mischen.
dazugeben und gut verrühren.
mit
und
aufkochen und anschließend langsam
mit der Mehlmischung vermischen.

In eine Schüssel geben und auskühlen lassen (Frischhaltefolie auf die Füllung legen, um Hautbildung zu vermeiden).

200ml Schlagfix aufschlagen, die Hälfte für Tuffs abnehmen und
den Rest mit der kalten Füllung verrühren.
150g Vanillekipferl unter die Creme krümmeln.

Die Tortenböden nacheinander mit der Creme bestreichen und aufeinander stapeln. Nach belieben mit Tuffs und Mini-Vanillekipferln verzieren.

Ergibt: 12 Stücke

Zubereitungszeit: Mind. 45Min.

Backzeit: Ca. 30min. Bei 170°