

Gâteau basque (*aus Frankreich*)

Teig:

300g Mehl,
200g Zucker,
Prise Salz,
1Pck. Backpulver
4 EL Sojamehl
1 Vanilleschote
120g Margarine

und
vermischen
auskratzen und auch dazugeben.
dazugeben und alles zu einem Teig verkneten. Den Teig in
2 Stücke teilen (*ca. $\frac{3}{4}$ und $\frac{1}{4}$ des Teiges*), diese ausrollen und
1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Crème pâtissière à l'amande:

560ml Sojamilch
100g braunem Zucker
40g Mehl
20g Stärkemehl
2 EL Bittermandelaroma

mit
in einen Topf geben und erhitzen. Unter Rühren
dazugeben.
mit etwas Sojamilch anrühren und ebenfalls unterrühren.
dazugeben.
Die Crème in eine Schüssel geben und mit Frischhaltefolie
abdecken (*Die Folie muss die Crème berühren, damit
keine Haut entsteht*). Auf Raumtemperatur abkühlen
lassen.

Das größere Teigstück in eine Springform legen (mit etwa 3cm hohen Rand). Die Crème
pâtissière in die Springform geben. Das kleinere Teigstück als Deckel auf die Crème
legen. Mit einer Gabel ein leichtes Gitter auf den Deckel ritzen.
Bei 160°C ca. 40 Minuten backen. Vor dem Servieren komplett auskühlen lassen.

Ergibt: 1 Springform (26cm)

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Ruhezeit: 1 Stunde (Teig) + 1 Stunde (Crème)