

Prinsesstårta (*aus Schweden*)

Tortenboden:

300g Margarine schmelzen und etwas auskühlen lassen.
600ml Sojamilch mit der Margarine verrühren.
600g Mehl,
275g Zucker und
6 TL Backpulver vermischen und langsam die flüssigen Zutaten begeben. Zu einem glatten Teig Rühren und auf 3 Backformen (26cm) aufteilen. Bei 180 °C etwa 25 Minuten backen.

Vanillecreme:

1 Pck. Puddingpulver mit
400ml Sojamilch und
2 EL Zucker nach Packungsanleitung kochen und auskühlen lassen.

Sahne:

450g vegane Sahne aufschlagen und bis zur Verwendung kühl stellen.
(aufschlagbar)

200g Himbeermarmelade Den ersten Tortenboden mit bestreichen. Den zweiten Tortenboden darauf platzieren und mit der Vanillecreme etwas kuppelförmig bestreichen. Den dritten Tortenboden auflegen und die Sahne kuppelförmig darauf und an den Seiten verteilen. Die Torte mit einer
Grünen Marzipandecke bedecken und an den Rändern abschneiden. Die Prinsesstårta mit
Puderzucker,
Marzipanrosen und
evt. Schokofäden dekorieren.

Ergibt: 1 Torte (26cm)

Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden

Backzeit: 25 Minuten