

Lavendel - Torte (Aus Tschechien)

Für den Mürbeteigboden:

240g Mehl,
80g Zucker und
1 EL Kakaopulver vermischen.
180g Margarine dazugeben und alles gründlich verkneten.

Den Teig dann etwa 15 Minuten kalt stellen und anschließend eine Springform damit auslegen. Bei 180°C ca. 10 Minuten backen und anschließend auskühlen lassen und dünn mit

Blaubeermarmelade einstreichen.

Für den Tortenboden:

350g Zucker mit
500ml Wasser verrühren.
80g Öl hinzugeben.
600g Mehl und
2pck. Backpulver ebenfalls hinzufügen und gut verrühren.

Den Boden halbieren und eine Hälfte auf den Mürbeteig setzten

Für die Füllung:

250ml Sojamilch mit
einer Handvoll getr. Lavendel aufkochen und 20min Köcheln lassen.
300ml Sojamilch mit der Lavendelmilch und
120g Zucker in einem Topf aufkochen.
60g Stärke mit 50ml Sojamilch verrühren und in die
Milch geben. Köcheln lassen bis die Masse
eindickt.
500g Sojajoghurt (Heidelbeere) unterrühren und das Ganze auf dem
Boden verteilen und im Kühlschrank fest
werden lassen. Den zweiten Boden auf
die Füllung legen und die Torte mit
200ml Pflanzensahne ausgarnieren

Ergibt: 16 Stücke

Zubereitungszeit: Ca. 50min.

Kochzeit: Ca. 30min.