

Vegane Biskuit-Torte

Biskuitteig, vielseitige Cremefüllung & individuelle Geschmacksvariationen

1. Biskuit (Teig)

Trockene Zutaten (mischen):

450 g	Mehl
1 Pck.	Backpulver
225 g	Zucker
2 Pck.	Vanillezucker

Flüssige Zutaten:

200 ml	Sojamilch
150 ml	Öl
350 ml	kohlensäurehaltiges Wasser

Zubereitung:

Nur mit dem Schneebesen rühren, bis keine Klümpchen mehr da sind. **ABER nicht zu lange rühren**, sonst wird er nicht fluffig!

Optional Dunkler Biskuit:

Kakao dazugeben + 1 Schuss Sojamilch.

Menge & Backformen:

- Reicht für **1 große runde Form** (ergibt 2 Schichten)
- Oder **2 richtig kleine Formen** (ergibt 4 Schichten)

Jeweils kalt 1x horizontal durchschneiden.

2. Cremefüllung (Basis)

Je nach Belieben aufschlagen:

1–3 Becher vegane Sahne (Schlagfix, Rama etc.) mit Sahnesteif + San-Apart aufschlagen

Dazu entweder:

- Vegane Mascarpone (Schlagfix)
- oder veganer Frischkäse (Philadelphia, Eigenmarken)
- oder Sojaquark (Alpro Skyr)

Süßen:

Mit **40–100 g Puderzucker** (je nach Geschmack) verrühren / untermischen.

3. Cremegeschmack

Creme aufteilen und verfeinern mit:

- Matchapulver
- Kurkumapulver
- Getrockneten Himbeeren (im Mixer zu Pulver)
- Zimt
- Kokosflocken
- Schokostreuseln
- Kakao
- Vegane Lebensmittelfarbe
- Erdnusscreme
- ... u. v. m.

4. Deko und Schichten

Die geschnittenen Biskuitböden abwechselnd mit der zubereiteten Creme und frischem **Obst & Beeren** schichten sowie dekorieren.