



Das benötigen Sie für die Torte:

- 400 Gramm Mehl
- 1,5 Päckchen Backpulver
- 170 Gramm Zucker
- 1 Prise Salz
- 150 Milliliter Rapsöl
- 350 Milliliter Mineralwasser (spritzig)
- 500 Gramm Erdbeeren
- 250 Milliliter Mangosaft
- 1 Päckchen veganer Tortenguss
- 400 Gramm vegane Sahne
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 100 Gramm Zartbitterschokolade

Und so gehts:

Im ersten Schritt wird der Biskuitteig zubereitet. Verrühren Sie dafür Mehl, Backpulver, 150 Gramm Zucker, Salz und Öl mit dem spritzigen Mineralwasser zu einem sämigen Teig.

Im Anschluss füllen Sie den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform und backen Sie ihn bei 170° Grad im heißen Ofen für etwa 50 Minuten.



Frohe Ostern



Sobald der Biskuitteig abgekühlt ist, wird der Boden waagrecht halbiert. Um den unteren Boden legen Sie nochmal den Springformrand, damit die Obstfüllung, die jetzt auf den Boden kommt, in Form bleibt.

Nun die Hälfte der Erdbeeren in kleine Stücke schneiden. Anschließend Mangosaft, Tortenguss und 1 Esslöffel Zucker in einen Topf füllen und zum Kochen bringen. Die Erdbeeren unterheben und alles auf dem Biskuitboden verteilen, der in der Springform liegt.



Frohe Ostern



Jetzt die vegane Sahne mit 2 Esslöffeln Zucker, Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. Die Sahne lässt sich leichter aufschlagen, wenn sie vorher gut gekühlt wurde.

Anschließend wird die Sahne auf der abgekühlten Obstfüllung verteilt. Danach wird die obere Teigplatte daraufgesetzt und die Torte mit der übrigen Schlagsahne bestrichen.



Frohe Ostern



Jetzt die andere Hälfte der Erdbeeren waschen und den Strunk entfernen. Die Erdbeeren anschließend dekorativ auf der Torte platzieren.

Im letzten Schritt wird die vegane Schokolade fein gehackt und auf der Torte verteilt.

Dann ist Ihre vegane Ostertorte auch schon fertig. Wir hoffen, sie schmeckt Ihnen und Ihrer Familie.



Frohe Ostern