

Umwelttipp: vegane Erdbeertorte

Text: Patricia Goldinger

Zutaten für Bisquitmasse:

170 g Weismehl
50 g Zucker
1,5 EL Backpulver
35 ml Rapsöl
170 ml Sojamilch z.B. Alpro



Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Rührgerät zu einem glatten Teig vermengen. Den Teig in eine eingefettete Springform 24 cm geben und bei 180 Grad Umluft in der Mitte des Ofens 20 Minuten backen. Backofen nicht vorheizen.

Zutaten für Dekoration:

500 g Erdbeeren aus der Region
250 ml veganer Rahmersatz zum Aufschlagen
(z.B. Oatly Hafer Cuisine)
frische Pfefferminzblätter

Abgekühlten Biskuitboden mit Erdbeeren und Rahmersatz belegen.
Und zur Dekoration: Pfefferminzblätter von der Kräuterspirale bei der Kirche Halden – ernten erlaubt, es ist genug für alle da!