

Zutaten Mürbeteig

250g Mehl
125g Margarine (Alsan)
75g Zucker
1 EL Sojamehl & 2 EL Wasser (miteinander vermengen)
1/2 Päckchen Backpulver
evtl. etwas Wasser

Zutaten Füllung

750g Sojajoghurt
1 Päckchen Sahnesteif
2 EL Kartoffelmehl
3 EL Sojamehl & 6 EL Wasser (miteinander vermengen)
150g Zucker
1 Vanillezucker
125g flüssige Margarine (Alsan)
1 Vanillepudding (z.B. von Aromax aus der Norma)

Zubereitung Boden

Alle Zutaten zu einem recht trockenen Teig kneten und am Ende evtl. etwas Wasser dazu, damit der Teig zusammenhält (ca. 10 ml dürften genügen). 2/3 des Teiges in eine runde Kuchenform bringen und ca. 30 Minuten bei 180°C backen. Den restlichen Teig als Rand auf dem fertig ausgebackenen Boden verteilen.

Zubereitung Füllung

Zucker, Vanillezucker, Sahnesteif, Kartoffelmehl, Sojamehl-Wasser-Mischung und die flüssige Margarine mit einem Mixer so gut es geht schaumig rühren. Sojajoghurt hinzugeben und weiterrühren. Zum Schluss unter Rühren den Vanillepudding hinzugeben. "Quark"füllung auf den Boden geben und 60 bis 80 Minuten bei 180°C in den Ofen. Danach langsam auskühlen lassen.

