Erdbeer-Soja-Torte (ohne Milch)

Zutaten für eine Torte:



Boden:
4 Eigelb
2 Esslöffel warmes Wasser
130 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
4 Eiweiß
100 g Mehl
50 g Speisestärke
2 Teelöffel Backpulver

1. Füllung:
1 Päckchen Vanille-Puddingpulver
500 ml Sojamilch
1 Esslöffel Stärke
50 g Fruchtzucker oder normaler Zucker

2. Füllung:
500 g Sojajoghurt
3 Blatt Gelatine
50 g Fruchtzucker oder normaler Zucker

Außerdem:
500-700 g frische Erdbeeren
1 Beutel Götterspeise Zitrone
3 Esslöffel Fruchtzucker oder normaler Zucker

1 Blatt Gelatine

Zubereitung:

Für den Boden das Eigelb mit dem Besen des Handrührgeräts verrühren, und mit warmen Wasser schaumig schlagen. Etwa zwei Drittel der Zuckermenge und dem Vanillinzucker dazugeben und alles so lange schlagen, bis die Masse hell-cremig ist. Nun das Eiweiß sehr steif schlagen, dabei das letzte Drittel der Zuckermenge einrieseln lassen. Den steifen Eischnee auf die Eigelbmasse geben. Mehl, Speisestärke und Backpulver darüber sieben. Alles vorsichtig mit einem Löffel unterziehen. Springformring mit dem Durchmesser 26 cm mit Backpapier oder Pergamentpapier auslegen, den Teig sofort einfüllen, glatt streichen und auf der mittleren Schiene im
vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten bei einer Temperatur von 190 Grad backen.
Erkalteten Biskuit längs durchschneiden, eine Hälfte des Bodens auf eine Tortenplatte geben und mit einem Tortenring umstellen.
Aus Sojamilch, Puddingpulver, Zucker und zusätzlicher Stärke den Pudding wie auf der Packungsaufschrift zubereiten. Etwa 5 Minuten nach dem Kochen auf den Tortenboden geben und gleichmäßig verstreichen. Vollständig abkühlen lassen.
Anschließend die Torte mit halben Erdbeeren belegen.
Für die zweite Füllung die Gelatine für 10 Minuten in kaltes Wasser einweichen. Sojajoghurt mit dem Fruchtzucker verrühren und am Ende die aufgelöste Gelatine unterrühren. Joghurtfüllung auf die Erdbeeren geben und glatt streichen.
Den zweiten Boden darüber geben.
Götterspeise mit Fruchtzucker und eingeweichter Gelatine nach Packungsaufschrift kochen und bei Zimmertemperatur erkalten lassen.
Restliche Erdbeeren in Scheiben schneiden und auf den oberen Boden legen.
Vorsichtig mit einem Pinsel an dem Rand des Tortenringes die vollständig abgekühlte Götterspeise zu einem Viertel auftragen.

Am Anfang nicht zu viel, weil sie sonst davon läuft und im Kühlschrank etwas erstarren lassen. In zwei oder 3 Arbeitsschritten die restliche Götterspeise auf die Torte geben bis die Erdbeeren vollständig bedeckt sind.
Torte im Kühlschrank mindestens 5 Stunden erkalten lassen, besser noch über Nacht.
Wenn die Götterspeise vollständig fest geworden ist, kann die Torte angeschnitten werden.

Tipp:
Bitte keine Soja-Reis-Milch verwenden. Diese wird beim Puddingkochen nicht fest.
Anstatt des Sojajoghurts und Sojamilch kann auch normaler Joghurt und Kuhmilch verwendet werden.