

Barackos vegán torta

Elkészítési idő: 1 óra

Hozzávalók: 26 cm-es formához kb 6-8 személyre

A tésztához:

360 g liszt

240 ml szójatej

150 g barna cukor

140 g margarin

50 g dió

3 db sárgabarack

1 zacskó vaníliás cukor

1 zacskó sütőpor

csipet só

A citrommázhoz:

125 g porcukor

½ citrom leve

Elkészítés:

1. A puha margarint keverd habosra a cukorral és a vaníliás cukorral.
2. Apránként keverd a vajas alaphoz a szójatejet is.
3. Egy tálban keverd össze a lisztet a sütőporral és a csipet sóval.
4. A lisztes elegyet szitáld a vajas alaphoz és dolgozd el a tésztát egy habverő segítségével.
5. A kevert süti tésztát szedd a kivajazott és lisztezett tortaformába.
6. Díszítsd a tetejét kimagozott és szeletekre vágott sárgabarackkal (vagy egyéb általad kedvelt gyümölccsel) és dióval.
7. Előmelegített sütőben 180 C°-on kb .45 perc alatt süsd készre a süteményt.

8. A kihúlt tortát díszítheted citrommázzal, melynek savanykás íze jól harmonizál a sárgabarackkal. A citrommáz elkészítéséhez facsarj ki egy fél citromot, majd a levét keverd csomómentesre a porcukorral. A máz sűrűsége szabályozható ízlés szerint