



- 2 Pckg. Taifun Seidentofu**
- 260 g Mehl
 - 230 g Zucker (z.B. Rohrzucker)
 - 2 TL Backpulver
 - 3 EL Sojamehl
 - 140 g Margarine
 - 60-70 g Stärke
 - 2-3 Vanilleschoten (Mark) oder 4 TL Vanilleextrakt
 - 1 Zitrone (Abrieb & Saft)
 - 70 ml Rapsöl
- für das Baiser:**
- 100 ml Aquafaba (Abtropfwasser von Kichererbsen)
 - ¼ TL Weinstein (Cream of Tartar)
 - 100 g Puderzucker
 - 1 TL Vanilleextrakt

1. Für den Boden das Mehl mit 80 g Zucker, dem Backpulver und 1 EL Sojamehl vermischen, kalte Margarine in Stücken begeben und zu einem glatten Teig verkneten. In Folie 30 min kaltstellen.
2. Für die Käsecreme den Seidentofu mit 150 g Zucker, Stärke, Vanillemark, Zitronenabrieb und -saft, Rapsöl sowie 2 EL Sojamehl auf hoher Stufe mixen, bis eine glatte Masse entsteht.
3. Den Backofen auf 180 °C aufheizen. Eine große Springform einfetten und mit dem Teig auslegen. 2/3 des Randes bedecken. Die Käsecreme darauf verteilen und ca. 45-55 min backen.
4. Für das Baiser-Topping das Aquafaba mit einem Handmixer 5-10 min aufschlagen. Das Weinsteinpulver, den Puderzucker und die Vanille langsam hinzufügen.
5. Die Baiser-Masse für die letzten 20 min auf den Kuchen geben und mitbacken.
6. Den Kuchen abkühlen lassen und aus der Form nehmen.

VEGANER KÄSEKUCHEN

SEIDENTOFU



Statt des Baiser-Toppings kann der Kuchen auch mit frischen Früchten garniert werden.