Sonntagskuchen

Stina Spiegelberg **Freitag, den 29.07.2022**

Puddingkuchen aus Italien – Torta della Nonna **Für ca. 12 Stück**

Zutaten:
2 Rollen veganer Blätterteig, extrabreit
50 g Margarine, weich
150 g veganer Frischkäse
80 g Zucker
20 g Speisestärke
100 g Mandeln, blanchiert und gemahlen
300 g Sojaquark, ungesüßt
½ Bio-Orange, der Abrieb davon
¼ TL Vanille, gemahlen
1 Prise Salz
etwas Hafercuisine
100 g Pinienkerne, blanchiert
2 EL Puderzucker

Außerdem:
Tarteform mit Hebeboden (Ø 24cm, alternativ 1 Springform)

Zubereitung:
1. Den Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Den Blätterteig ausrollen und zwei Kreise für die obere und untere Seite der Tarteform ausschneiden. Für die Unterseite den Rand mit einkalkulieren. Teigkreise im Kühlschrank aufbewahren.
3. Für die Füllung die Margarine mit dem Frischkäse, dem Zucker, der Speisestärke und den gemahlenen Mandeln in eine große Rührschüssel geben und von Hand mit dem Schneebesen schaumig rühren.
4. Den Quark zur Füllung geben, dann den Orangenabrieb, die Vanille und das Salz unterrühren.
5. Die Tarteform einfetten. Den unteren Teigboden in die Tarteform legen und den Rand ausformen. Dann die Füllung auf dem Boden verteilen und mit dem zweiten Teigkreis bedecken. Die Teige sollten sich überlappen.
6. Die Tarte nun mit etwas Hafercuisine bestreichen, mit Pinienkernen bestreuen und im vorgeheizten Backofen 30 bis 40 Minuten goldgelb backen. Dann abkühlen lassen.
7. Vor dem Servieren die Tarte mit Puderzucker bestreuen.

Unser Tipp: Diese Tarte kann auch mit Mürbeteigboden zubereitet werden.