



<b>2 Pckg.</b>	<b>Taifun Seidentofu</b>
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
<b>für das Baiser:</b>	
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.*