

Gâteau russe au fromage blanc



Ingrédients

Le fond:

200 g de farine blanche d'épeautre
ou de farine de blé T55 ou T65

1 sachet de poudre de levure chimique

100 g de sucre (de canne)

1 sachet de sucre à la vanille Bourbon
ou ½ càc de poudre de vanille Bourbon

125 g de margarine végétale (température ambiante! coupée en grands morceaux)

La crème:

500 g de yaourt naturel au soja

1 sachet de poudre de pudding parfum vanille

50 g de sucre (de canne)

1 sachet de sucre vanillé Bourbon
ou ½ càc de poudre de vanille Bourbon

250/300 g de framboises surgelées

(3 càs de lait d'avoine)

Préparation

- Mélangez tous les ingrédients pour le fond à la main dans un saladier.
Si le mélange est encore trop dur à pétrir, ajoutez un peu de lait d'avoine.
- Mettez un peu de pâte de côté pour faire les miettes plus tard.
Pressez le reste dans un moule à charnières, en formant un rebord.
Laissez reposer le moule à charnières au frigo pendant **une heure**.
- Préchauffez le four à 160° C (chaleur supérieure et inférieure).
- Mélangez tous les ingrédients pour la crème et mettez la crème dans le moule à charnières.
- Formez des miettes avec le reste de la pâte et étalez-les sur la crème.
- Faites cuire au niveau central au four, sortez après 60 minutes et laissez bien refroidir.

Recette de <http://www.chefkoch.de/rezepte/1845061298839161/Veganer-Russischer-Zupfkuchen.html>

Gâteau russe au fromage blanc



Ingrédients

Le fond:

200 g de farine blanche d'épeautre
ou de farine de blé T55 ou T65

1 sachet de poudre de levure chimique

100 g de sucre (de canne)

1 sachet de sucre à la vanille Bourbon
ou ½ càc de poudre de vanille Bourbon

125 g de margarine végétale (température ambiante! coupée en grands morceaux)

La crème:

500 g de yaourt naturel au soja

1 sachet de poudre de pudding parfum vanille

50 g de sucre (de canne)

1 sachet de sucre vanillé Bourbon
ou ½ càc de poudre de vanille Bourbon

250/300 g de framboises surgelées

(3 càs de lait d'avoine)

Préparation

- Mélangez tous les ingrédients pour le fond à la main dans un saladier.
Si le mélange est encore trop dur à pétrir, ajoutez un peu de lait d'avoine.
- Mettez un peu de pâte de côté pour faire les miettes plus tard.
Pressez le reste dans un moule à charnières, en formant un rebord.
Laissez reposer le moule à charnières au frigo pendant **une heure**.
- Préchauffez le four à 160° C (chaleur supérieure et inférieure).
- Mélangez tous les ingrédients pour la crème et mettez la crème dans le moule à charnières.
- Formez des miettes avec le reste de la pâte et étalez-les sur la crème.
- Faites cuire au niveau central au four, sortez après 60 minutes et laissez bien refroidir.

Recette de <http://www.chefkoch.de/rezepte/1845061298839161/Veganer-Russischer-Zupfkuchen.html>