

VOLLGEMÜSE ERDBEER-TORTE

🕒 15 MIN

🌿 (VEGAN)

🌾 GLUTENFREI

Zutaten für 1 Torte:

6 Vollgemüse Tortillas Rote Beete
300ml vegane Sahne
300g veganer Vanille Skyr
6 TL San Apart
500g Erdbeeren
Handvoll Gänseblümchen
1 EL gehackte Pistazien
Minzblätter zum garnieren



ZUBEREITUNG:

Die vegane Sahne mit 3 TL San Apart aufschlagen, bis sie fest ist. 3 TL San Apart in den veganen Skyr unterrühren, dann nach und nach die vegane Sahne dazu geben und unterheben. 400g der Erdbeeren in Scheiben schneiden und zur Seite legen, die restlichen 100g werden zum Dekorieren genutzt.

Eine Tortilla auf einen Teller geben und mit einer Schicht Sahne-Skyr Mischung bestreichen, dann mit Erdbeerscheiben belegen. Das ganze wiederholen, bis es alle 6 Tortillas gestapelt sind.

Die Oberste Tortilla ebenfalls mit der Sahne-Skyr Mischung bestreichen und mit den restlichen Erdbeeren, den Gänseblümchen, den gehackten Pistazien und den Minzblättern dekorieren. Vollguten Appetit!