

# Schneewittchentorte

Für Allergiker  
weitere Infos unter  
[service@mtswenzel.de](mailto:service@mtswenzel.de)

## Zutaten:

### Für den Boden in einer Springform 26cm Ø

0,800g Kirschen oder Himbeeren  
0,150g Pflanzenmargarine  
0,150g Rohrzucker  
9ML Biobin oder 90g Reismehl  
0,300g Dinkelmehl  
3 TL Weinstein – Backpulver  
7 geh. EL Carobpulver  
0,050g Haferflocken  
1 Msp. Zimtpulver  
0,125ml Ziegenmilch  
0,075ml. Mineralwasser

### Für den Belag

0,600g Soyatoo Schlag Creme  
3 P.Sahnesteif oder 5Blatt Gelatine  
150g Fruchtsaft (von den Kirschen)

## Herstellung:

Den Ofen auf 190°C vorheizen.

Margarine und Zucker schaumig rühren. Biobin, Mehl, Backpulver, Carobpulver, Haferflocken und Zimt mischen. Abwechselnd mit der Milch und 75ml Mineralwasser unter die Schaummasse rühren.

In der Form füllen und die Kirschen drauf verteilen.

Den Kuchen bei 180°C 45-50 Min. backen.

Nach dem Auskühlen des Kuchen.

Die Gelatine im Fruchtsaft einweichen und nach 5min.leicht erhitzen bis sie sich aufgelöst hat.

Die Soyatoo Schlagcreme auf schlagen und die Gelatine unter heben.

Den Kuchen damit einstreichen und nach Lust und Laune verzieren.

**Guten Appetit!!**