

Blaubeer-Creme-Obstboden

für eine 28 cm Obstbodenform

Für die Füllung:

300 g Sojajoghurt
2 EL Zitronensaft
170 g Cashews
55 g Kokosfett,
geschmolzen und
abgekühlt
75 g Puderzucker

Für den Kuchen:

240 g Mehl
150 g Puderzucker
2 1/2 TL Backpulver
1/4 TL Salz
240 ml Wasser
60 g Joghurt
1 TL Vanilleextrakt
4 EL Öl

Außerdem:

200 g Blaubeeren

Für die Füllung Joghurt, Zitronensaft und Nüsse in einen Mixer geben und cremig pürieren. Fett und Puderzucker dazugeben und nochmal gut pürieren. In eine Schale geben, abdecken und über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen. (Fest bedeutet, eine Konsistenz wie sehr dicker Joghurt.)

Für den Kuchen eine Obstbodenform (28 cm Durchmesser) einfetten und mit Mehl einstäuben. Den Ofen auf 190°C vorheizen.

Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in eine Schüssel geben und mischen.

Wasser, Joghurt, Vanille und Öl verrühren und dazugeben. Mit Handrührgerät oder Schneebesen zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig in die Form geben und 30 Minuten backen. 10 Minuten abkühlen lassen und den Boden vorsichtig mit Hilfe einer Gabel lösen. Dann umdrehen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Die Füllung auf dem Boden verteilen und die Blaubeeren draufstreuen.

Zwei Stunden in den Kühlschrank stellen, dann servieren

© www.seitanismymotor.com 2014. Alle Rechte vorbehalten.

Permalink zum Artikel (bitte immer angeben):

<http://seitanismymotor.com/de/2014/09/blueberry-creme-flan/>

Blueberry Creme Flan

makes one 28 cm flan

For the filling:

300 g (1 1/4 cups) soy
yoghurt
2 tablespoons lemon
juice
170 g (1 1/3 cups) raw
cashews
55 g (1/4 cup) refined
coconut oil, melted
75 g (3/4 cup, sifted)
powdered sugar

For the cake:

240 g (2 cups) all-
purpose flour
150 g (1 1/2 cups,
sifted) powdered sugar
2 1/2 teaspoons baking
powder
1/4 teaspoon salt
240 ml (1 cup) water
60 g (1/4 cup) soy
yoghurt
1 teaspoon vanilla
extract
60 ml (1/4 cup) oil

Topping:

200 g (7 oz.)
blueberries

Start by making the filling: Place yoghurt and cashews in a blender and process until creamy. Add oil and powdered sugar. Blend well. Place in a bowl, cover with plastic wrap and let chill and set in the fridge over night.

Preheat the oven to 190°C (375°F). Grease a flan pan and dust with flour. Set aside.

Place flour, sugar, baking powder, and salt in a bowl and mix well. Add remaining ingredients and whisk until the batter is smooth.

Pour into the pan and bake for 30 minutes. Remove and let cool for 10 minutes. Then carefully remove the cake from the pan. (Use a fork to help with that.) Place it upside down on a baking rack. Let cool completely.

Pour the filling over the cake (if you used a flan pan there's enough space for it!) and top with blueberries. Transfer to the fridge and let set for 2 hours before serving.

© www.seitanismymotor.com 2014. All rights reserved.

url to article: <http://seitanismymotor.com/2014/09/blueberry-creme-flan/>