



Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

A tésztához

200 g	Barna cukor
250 g	Szójajoghurt
125 ml	Napraforgóolaj
5 teáskanál	♦ Citromhéj, reszelt
70 ml	Friss citromlé
300 g	Liszt
3 teáskanál	Sütőpor

A mázhoz

150 g	Porcukor
3 evőkanál	Friss citromlé
1 evőkanál	Friss citromhéj

Vegán citromtorta

⌚ 60—75 Perc 

Elkészítés

- 1 Először keverjük el a barna cukrot a szójajoghurttal, a napraforgóolajjal, a citromhéjjal és a citromlével. Egy másik tálban keverjük el a lisztet a sütőporral és keverjük az előzőekhez, amíg egy krémes tésztát nem kapunk.
- 2 Melegítsük elő a sütőt 180 °C-ra. A tortaformát (kb. 26x12x8 cm) vajazzuk ki. Töltsük meg a tésztával, és süssük kb. 50-55 percig.
- 3 Amíg a tészta sül, készítsük el a mázat. Ehhez a porcukrot alaposan keverjük el a citromlével. Miután a tészta megsült, hagyjuk teljesen kihűlni és vegyük ki a tortaformából. Fedjük be a mázzal.
- 4 Szórjunk a tetejére friss citromhéjat és hagyjuk megszáradni.

