MozzaVrella

Zutaten

3	EL	Kartoffelstärke
2	EL	Hefeflocken
75	ml	Sojamilch
15	g	Margarine
1	TL	Agar Agar
1	TL	Salz
6	EL	Sojajoghurt (natur / ungesüßt)
3	EL	Zitronensaft
1	EL	Olivenöl für das Schälchen

Zubereitung

Margarine schmelzen und den Rest der ersten Zutaten mit einem Mixer zu einer homogenen Masse verrühren. Langsam auf dem Herd erhitzen bis es siedet. Kräftig weiter rühren.

Nun mit Hilfe des Mixers den Sojajoghurt und den Zitronensaft einrühren bis wieder eine homogene Masse entsteht. Herd etwas höher stellen und die Masse 2-3 Minuten unter Rühren mit einem Schneebesen köcheln lassen.

Topf vom Herd nehmen und weitere 1-2 Minuten den Teig kräftig mit dem Schneebesen rühren bis er Fäden zieht.

Ein kleines rundliches Schälchen mit den Fingern mit Öl einstreichen und mit einem Gummischaber die Masse einfüllen und mit einer Folie abgedeckt über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Am nächsten Tag kann (muss aber nicht) der MozzaVrella auf einen Teller gestürzt und vorsichtig mit einem nassen Messer in Scheiben geschnitten werden.

Dieser MozzaVrella eignet sich zum Backen auf Pizzen oder für MozzaVrella Carprese