

Himbeer-Schoktorte

Ergibt: 16 Stücke

Zutaten:

Für den Boden

4 Eier
85 ml Wasser, lauwarm
230 g Erythrit
250 g Mehl
1 P. Backpulver
80 ml Rapsöl

Für die Creme

500 g Magerquark
250 g Frischkäse bis 3 % Fett
250 g Rama Cremefine zum Schlagen
3 P Gelatine Fix (Sofort-Gelatine)
Mark von ½ Vanilleschote
Erythrit-Puderzucker nach Belieben

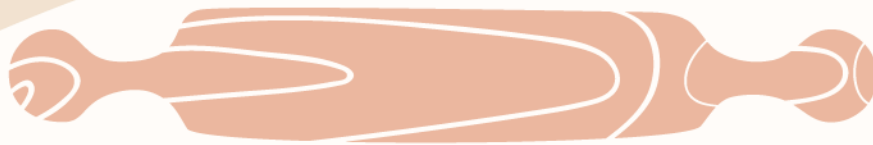
Himbeerfüllung

800 g Himbeeren

Zubereitung:

1. Für den Teig die Eigelbe mit dem warmen Wasser und etwa 2/3 des Zuckers schaumig rühren. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen. Mehl und Backpulver mischen und über die Eigelbcreme sieben, das Öl darunterheben. Zum Schluss das Eiweiß dazu geben und alles vorsichtig mit dem Schneebesen durchziehen. Den Teig in eine gefettete, unten mit Backpapier ausgelegte Springform geben und bei 180°C ca. 20 - 30 Minuten backen. Auskühlen lassen.





2. Die Himbeeren auftauen lassen.
3. Den Boden halbieren.
4. Die Sahne steif schlagen. Etwas von der Sahne in einen Spritzbeutel füllen, um damit die Torte zu verzieren.
5. Quark und Frischkäse miteinander verrühren, die Vanille darunter geben. Die Sahne zugeben und während des Rührens die Gelatine einstreuen. Nach Belieben mit Puderzucker süßen.
6. Auf den unteren Boden ca. 600 g Beeren geben und ca. 1/3 der Creme darauf streichen. Den oberen Boden darauf setzen und die restliche Creme darauf streichen. Die zurück behaltenen Himbeeren pürieren, auf die Creme geben und mit dieser marmorieren.
7. Die Torte mit den Sahnetupfern verzieren und mindestens 2-3 Stunden kühl stellen, dann servieren.

