



# Kleine Erdbeer-Schokotorte

Ergibt: 8 Stücke

## Zutaten:

### Für den Boden

2 Eier  
1 Prise Salz  
90 g Erythrit  
2 EL Wasser  
½ TL Vanillearoma  
60 g Mehl  
30 g Speisestärke  
½ TL Backpulver  
1 EL Kakao

### Für die Creme:

175 g Frischkäse, max. 3 % Fett  
1-2 TL Erythrit-Puderzucker  
ein paar Tropfen Vanillearoma

### Für den Belag

200 g Erdbeeren  
½ Päckchen roter Tortenguss + Erythrit +  
Wasser  
10 g Zartbitter-Schokolade

## Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen und eine 20 cm Springform mit Backpapier auslegen.
  2. Die Eier trennen. Das Eiweiß sehr steif schlagen, dabei das Salz einrieseln lassen. Das Eigelb mit dem Erythrit und lauwarmen Wasser schaumig rühren. Dann das Vanillearoma und die trockenen Zutaten unterrühren. Wenn alles gut verbunden ist, den Eischnee vorsichtig unterheben. Den Teig in die Form füllen und 15-20 Minuten backen. Stäbchenprobe machen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
  3. Den Frischkäse mit dem Erythrit-Puderzucker und Vanillearoma glatt rühren und auf den erkalteten Boden streichen.
  4. Die Erdbeeren waschen und putzen, wenn gewünscht klein schneiden und auf den Frischkäse geben.
  5. Den Tortenguss nach Packungsanweisung zubereiten (nur mit Erythrit statt Zucker) und über die Erdbeeren geben.
  6. Nachdem der Guss erkaltet ist, die Schokolade darüber raspeln und genießen.
- 