



## Leichte Tiramisu-Torte

Ergibt: 12 Stücke

### Zutaten:

#### Für den Boden

4 Eier  
4 EL Wasser  
80 g Erythrit  
1 Prise Salz  
60 g Mehl  
60 g Speisestärke  
1 TL Backpulver  
25 g Halbfettbutter

#### Für die Creme

400 g Magerquark  
400 g Skyr  
4 TL San-apart  
Flavour Drops Mandel  
optional: Bittermandelaroma

#### Deko

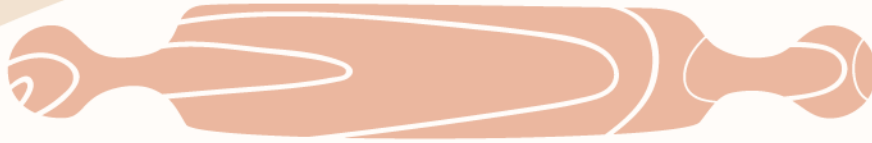
1 EL Backkakao

1 – 2 Tassen Espresso

### Zubereitung:

1. Für den Teig die Eigelbe mit dem warmen Wasser und etwa 2/3 des Erythrits schaumig rühren. Das Eiweiß mit dem restlichen Erythrit und dem Salz steif schlagen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und über die Eigelbcreme sieben, Eiweiß dazu geben und alles vorsichtig mit dem Schneebesen durchziehen. Zum Schluss die geschmolzene und nur noch handwarme Butter darunterheben.





2. Den Teig in eine unten mit Backpapier ausgelegte Springform geben und bei 180 °C ca. 20 – 30 Minuten backen. Dann abkühlen lassen.

3. Für die Creme den Quark mit dem Skyr verrühren und nach Belieben mit Flavour Drops süßen, ich nehme für diese Torte die mit Mandel-Aroma. Dazu, wenn gewünscht, noch etwas Bittermandelaroma geben – ich gebe noch 2 – 3 Tropfen dazu. San-apart unter Rühren einarbeiten, bis die Creme fest zu werden beginnt.

4. Einen Springformrand um den Boden setzen. Den Boden mit Espresso tränken, dann die Creme darauf streichen. Die Torte dann mindestens 2 Stunden kalt stellen.

5. Kurz vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.

