



Ostertorte Himbeer-Schoko

Zutaten:

Für den Kuchen:

3 Eier Größe M
175g Erythrit
60 ml kaltes Wasser
185 g Mehl
1/2 P. Backpulver
60 ml Öl
1 EL. Kakao

Für die Füllung:

75 g Vollmilchschokolade
75 g Zartbitterschokolade
50 g weiße Schokolade
400 ml Sahne

Außerdem:

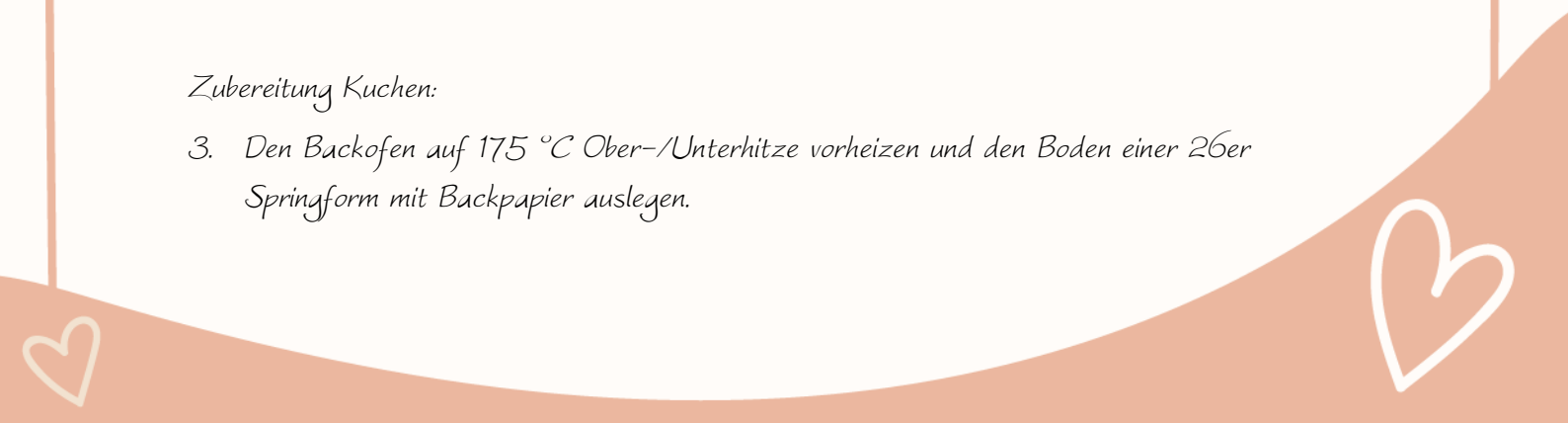
200 g Himbeeren, frisch oder TK
optional: Schokoraspel zur Deko
optional Schokohasen und -eier zur Deko

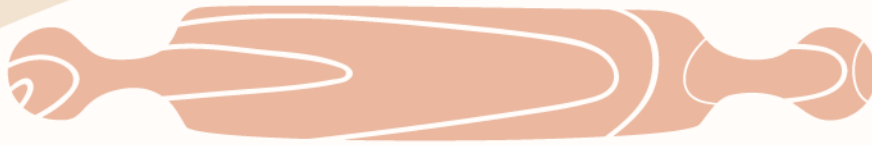
Zubereitung:

Zubereitung Füllung:

1. Die Schokolade separat klein hacken. Vollmilch und Zartbitter mit 300 ml Sahne in einen Topf geben, weiße mit 100 ml Sahne in einen separaten Topf geben. Bei niedriger Hitze so lange erwärmen, bis die Schokolade vollständig aufgelöst ist.
2. Auskühlen lassen, am besten über Nacht. Am nächsten Tag wie normale Schlagsahne steif schlagen.

Zubereitung Kuchen:

3. Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen.
- 



4. Die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen. Das Eigelb mit dem Erythrit und dem Wasser schaumig rühren.
5. Mehl und Backpulver mischen und zusammen mit dem Öl unterrühren.
6. Den Eischnee portionsweise unterheben.
7. Den Teig halbieren, in die eine Hälfte den Kakao rühren.
8. Abwechselnd hellen und dunklen Teig genau aufeinander in die Mitte der Form füllen (mit einer Soßenkelle geht das prima). Der Teig fließt dabei auseinander und beim Backen entsteht ein leichtes Zebromuster.
9. Den Kuchen auf der mittleren Schiene des Ofens 50–60 Minuten backen.
10. Dann vollständig auskühlen lassen.

Fertigstellung:

11. Beide Schokosahnen steif schlagen.
12. Die Himbeeren waschen und trocknen. Dann auf den Boden geben und die dunkle Schokosahne darauf streichen. Darauf dann die helle Schokosahne geben und den Kuchen rundherum mit der hellen Sahne einstreichen.
13. Nach Belieben mit Schokostreuseln, Schokohasen und/oder -eiern o. Ä. verzieren.

