



# Waldmeister-Torte

Ergibt: 16 Stücke

## Zutaten für den Boden:

3 Eier  
3 EL Wasser, lauwarm  
60 g Erythrit  
1 Prise Salz  
45 g Mehl  
45 g Speisestärke  
1 TL Backpulver

## Zutaten für die Füllung:

2 P Instant-Götterspeise Waldmeister-  
Geschmack (enthält keine Gelatine, aber  
Achtung: schon Zucker enthalten)  
150 ml Wasser  
300 ml Sahne, 19 % Fett  
2 TL San-Apart  
250 g Magerquark  
250 g Frischkäse, bis 3 % Fett  
50 g Erythrit-Puderzucker

## Zubereitung:

1. Für den Teig die Eigelbe mit dem Wasser und dem Erythrit schaumig rühren. Das Eiweiß mit Salz steif schlagen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und über die Eigelbcreme sieben, Eiweiß dazu geben und alles vorsichtig mit dem Schneebesen durchziehen. Den Teig in eine gefettete, unten mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) geben und bei 180 °C ca. 20–30 Minuten backen, dann abkühlen lassen.
  2. Für die Füllung die Götterspeise nach Packungsanleitung – aber nur mit 150 ml Wasser (für beide Päckchen)– zubereiten. Keine zusätzliche Süße zugeben, da diese bereits enthalten ist.
  3. Die Sahne mit San-Apart steif schlagen.
  4. Den Quark mit dem Frischkäse und Erythrit-Puderzucker verrühren. Nun löffelweise die angerührte Götterspeise unter die Quarkmischung rühren, dabei langsam vorgehen, damit sich die unterschiedlichen Temperaturen angleichen können. Wenn alles eingearbeitet ist und die Quarkmasse zu gelieren beginnt, die geschlagene Sahne unterheben. Abschmecken und ggf. mehr Erythrit-Puderzucker einrühren – ich finde es so süß genug.
  5. Den Tortenboden mit einem Tortenring versehen und die Füllung darauf streichen. Nun mindestens 4 Stunden, noch besser über Nacht, kalt stellen.
  6. Nach Belieben verzieren, z. B. mit Sahnetupfern, und dann servieren.
- 