

Rezept

Himbeertorte mit Erythrit

Ein Rezept von Himbeertorte mit Erythrit, am 20.04.2024

Zutaten

Für den Teig

180 g Erythrit

150 g weiche Butter

120 g Mehl

150 g Zartbitter-Schokolade (70 % Kakaogehalt)

6 Eier (M)

35 g gemahlene Mandeln

Für den Belag

200 g Himbeeren

75 g Sahne

100 g Zartbitter-Schokolade (70 % Kakaogehalt)

Außerdem

Springform (26 cm Durchmesser)

Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal, 24 g F, 7 g EW, 15 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Ober-/ Unterhitze) vorheizen. Den Boden der Form mit Backpapier belegen, den Rand mit Butter einfetten. Erythrit im Blitzhacker pulverisieren. Schokolade hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen.
2. Die Butter mit 110 g pulverisiertem Erythrit in einer Rührschüssel verrühren. Die Eier trennen, die Eigelbe einzeln einrühren. Danach die geschmolzene Schokolade untermischen. Eiweiße und restliches pulverisiertes Erythrit (70 g) mit dem Handrührgerät steif schlagen. Den Eischnee unter die Eiermasse heben, dann Mehl und Mandeln unterheben.
3. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und im Ofen (Mitte) ca. 1 Std. backen. Herausnehmen und leicht abkühlen lassen, den Boden dann aus der Form lösen.
4. Himbeeren verlesen, Schokolade fein hacken. Die Sahne in einem kleinen Topf aufkochen. Vom Herd nehmen, die Schokolade einrühren und in ca. 5 Min. schmelzen lassen.
5. Die Schokomasse glatt rühren und auf dem Boden verstreichen. Die Torte sofort mit den Himbeeren belegen und ca. 4 Std. kühlen.