

Rezept

Schoko-Brombeertorte – Low Carb

Ein Rezept von Schoko-Brombeertorte – Low Carb, am 27.04.2024

Zutaten

Für den Tortenboden:

4 Eier	Salz
1 EL Butter	100 g Birkenzucker
50 g Mandelmehl	1 TL Johannisbrotkernmehl
3 TL Backpulver	3 TL Kakaopulver
1 Prise Zimtpulver	

Für die Brombeercreme:

300 g Brombeeren	60 g Birkenzucker (Xylit)
3 Blatt Gelatine	200 g Sahne
1 TL gemahlene Vanille	250 g Quark

Für die Ganache:

75 g Zartbitter-Schokolade (mind. 80 % Kakao)	200 g Sahne
--	--------------------

Außerdem:

1 Springform (ca. 20 cm Ø)	Butter für die Form
1 Handvoll Brombeeren	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal, 22 g F, 10 g EW, 24 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen, den Rand einfetten. Für den Tortenboden Eier trennen, Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. Eigelbe, zimmerwarme Butter und Birkenzucker mit dem Handrührgerät in 3-4 Min. cremig aufschlagen. Mandel- und Johannisbrotkernmehl, Backpulver, Kakao und Zimt mischen. Mehlmischung zum Eigelb geben und gleichmäßig unterrühren. Eischnee in zwei Portionen unterheben. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (Mitte) 45-50 Min. backen. Den fertigen Tortenboden auf einem Kuchengitter 1 Std. auskühlen lassen.
2. Brombeeren waschen, mit 1 EL Birkenzucker in einem Topf aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 10 Min. köcheln, bis sie weich sind und platzen. Abkühlen lassen und durch ein Sieb streichen. Gelatine 5 Min. in Wasser einweichen und tropfnass in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze auflösen. Sahne mit Vanille und übrigem Birkenzucker steif schlagen. Quark mit dem Brombeermark verrühren. 2 EL davon unter die Gelatine rühren, mit der übrigen Quarkcreme verrühren und die Sahne unterheben.

3. Den Schokoboden zweimal durchschneiden. Den gesäuberten Springformring auf eine Tortenplatte stellen. Aus Backpapier zwei Streifen schneiden und den Rand des Rings erhöhen. Einen Boden in den Ring legen. Die Hälfte der Creme daraufgeben. Den zweiten Boden einlegen und die übrige Creme darauf verstreichen. Mit dem letzten Boden abschließen. Die Torte über Nacht kühl stellen.
-
4. Für die Ganache die Schokolade hacken. Sahne aufkochen, über die Schokolade gießen, kurz stehen lassen, dann verrühren. Abkühlen lassen und 10 Std. im Kühlschrank fest werden lassen, dann 1 Std. Zimmertemperatur annehmen lassen und durchrühren bis sie streichfähig ist. Die Torte aus dem Ring lösen. Die Ganache noch einmal gut durchrühren, und die Torte damit einstreichen. Mit Brombeeren garnieren.