

## **Himbeer-Schoko-Torte (ohne Zuckerzusatz)**

von Carola Eckhoff und Esther Conradi aus Lotte

### **Zutaten für den Boden:**

4 Eier

100 g Margarine

100 g Zuckerersatz wie Xylit oder Erythrit (wer stattdessen normalen Zucker wählt, benötigt 200 g)

250 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

2 – 3 EL Backkakao

### **Zutaten für die Füllung:**

500 g gefrorene oder frische Himbeeren

800 g Sahne

1 Päckchen Sahnesteif

2 EL Backkakao

etwas Wasser

### **Zubereitung:**

Für den Boden Eier, Margarine und Xylit schaumig schlagen. Mehl, Kakao und Backpulver vermischen und untermixen, bis ein glatter Teig entsteht. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) geben. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Umluft etwa 25 Minuten backen.

Den ausgekühlten Boden in insgesamt drei Lagen schneiden.

Für die Füllung Sahne mit Sahnesteif schlagen. Den Kakao mit etwas Wasser zu einer glatten Paste verrühren. Etwa 500 g der steifgeschlagenen Sahne mit der Kakaopaste verrühren. Der Rest bleibt weiß.

Den ersten Boden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umspannen. Die gefrorenen Himbeeren darauf verteilen. Ein paar Himbeeren für die Deko zurückbehalten. Die Hälfte der Schoko-Sahne darauf verteilen. Den zweiten Boden auflegen. Etwa zwei Drittel der weißen Sahne darauf verteilen. Den dritten Boden auflegen und die restliche Schoko-Sahne darauf glattstreichen. Die Torte in zwölf gleich große Stücke einteilen. Mit der restlichen weißen Sahne auf jedes Stück einen Tupfer setzen. Auf jeden Tupfer eine Himbeere.

Den Tortenring lösen und die Torte bis zum Servieren kühl stellen.

**Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!**