



PIN

Ketogene Obsttorte mit Mascarponecreme

Rezept von Bumblebee im Ketoland

Gang: **Kuchen und Torten** Schwierigkeit: **einfach**

Portionen	Zubereitungszeit	Koch-/Backzeit
12 Portionen	20 Minuten	15 Minuten

Flaumiger Boden trifft auf vollmundige Vanille-Mascarponecreme und köstlich-aromatische Beeren on top.

Glutenfrei • mehlfrei • zuckerfrei • ketogen

Rezept ergibt 1 Obsttorte mit Ø 24cm zu 12 Stück à 2,3g KH.

Zutaten

Für den Obsttortenboden:

- 3 Eier (L)
- 80g **Stevia-Erythrit** (Süßkraft 1:1 wie Zucker)
- 3 Stück Süßstofftabletten (Süßkraft je Tab wie 6g Zucker)
- Prise Salz

- 5 Tropfen Vanillearoma ungesüßt
- 40g **Mandelmehl (nicht entölt!)**
- 10g Proteinpulver Vanille (ich verwende crane Whey Vanille von Hofer/aldi)
- 10g **Eiklarpulver**
- 2 TL Weinsteinbackpulver (5g)
- 25ml Rapsöl oder geschmolzene Butter
- 10ml Apfelessig
- etwas **gemahlene Vanille**

Für die Mascarponecreme und den Fruchtbelag:

- 200g Mascarpone
- 20g **Stevia-Erythrit** (Süßkraft 1:1 wie Zucker)
- 6 Stück Süßstofftabletten (Süßkraft je Tab wie 6g Zucker)
- 10ml Schlagsahne
- etwas **gemahlene Vanille** und geriebene Zitronenschale
- 250g Erdbeeren oder gemischte Beeren (küchenfertig gewogen)

Außerdem:

- Silikon*-Obsttortenform Ø24cm**
- etwas weiche Butter zum Befetten der Backform

Zubereitung

Tortenboden:

Backofen auf 170°C Heißluft vorheizen und Backofengitter aus dem Ofen nehmen und beiseite stellen.

Silikonbackform mit etwas weicher Butter einfetten.

Stevia-Erythrit mit Süßstoff und Vanille zu feinem Pulver mahlen.

Eier in eine Schüssel geben, Prise Salz hinzufügen und auf höchster Stufe mehrere Minuten lang mixen. Nach und nach den Süßmix einrieseln lassen, dabei immer

weitermischen.

Langsam das Öl/flüssige Butter sowie das Vanillearoma dazu geben.

Trockene Zutaten gut mischen und mit dem Apfelessig zur Eimasse geben. Das Ganze einmal kurz, aber kräftig durchmischen, sodass ein flüssiger Teig ohne Klümpchen entsteht.

Die Silikonform auf das Backofengitter stellen und den Teig einfüllen. Form leicht hin- und her bewegen, damit der Teig sich gleichmäßig verteilt.

Gitter mit der Silikonbackform in den Backofen geben und 15 Minuten backen.

Nach Ende der Backzeit Form aus dem Ofen nehmen, kurz überkühlen lassen, Tortenboden auf Backpapier stürzen und vollständig abkühlen lassen.

Mascarponecreme und Fruchbelag:

Stevia-Erythrit und Süßstoff mit der Vanille und Zitronenschale zu feinem Pulver mahlen.

Mascarpone mit dem Süßmix und der Schlagsahne cremig rühren.

Die Creme auf dem Tortenboden verteilen.

Mit halbierten Erdbeeren (bzw. je nach Lust und Laune auch mit Himbeeren und/oder Heidelbeeren) dekorativ belegen.

Fertig!

Anmerkungen

Wer ganz klassisch eine Geleeschicht auf dem Beerenbelag möchte, kann eine kleine Menge Tortenguss darauf verstreichen. Alternativ eignet sich eine Geleeschicht aus Agar-Agar. Ein Tortenguss aus Gelatine eignet sich leider weniger, da dieser relativ trüb und stumpf wird.

*Ich verwende für Obsttortenböden ausschließlich Silikonformen, da es mir mit Blechformen geschätzt hundert Mal passiert ist, dass der gebackene Boden in der Form festklebt – egal, wie gut die Form befettet und be"meht" war. Seit ich diese **Silikonform** verwende, gehören derlei Ärgernisse der Vergangenheit an. 😊

