

# Keto Rotkäppchen-Torte

## Zutaten für eine Springform (20cm):

### Biskuitboden:

65g weiche Butter

3 Eier (M)

100g Erythrit

75ml flüssige Sahne

60g Mandelmehl hell

Vanille -Aroma

1 gehäufte Teelöffel Backpulver

1 leicht gehäufte Teelöffel

Guarkernmehl

100g Schattenmorellen zuckerreduziert/Glas  
(z.B. Fitini oder Schneekoppe)

### Joghurtcreme:

200g Sahnejoghurt Natur 10%

100g Sahne

1 Päckchen gemahlene Gelatine

Süßstoff nach Geschmack

Etwas Zitronensaft

### Fruchtspiegel:

250ml Flüssigkeit (Kirschsäfte aus Glas und Wasser)

1 Päckchen Tortenguss rot ungezuckert

Süßstoff, flüssig nach Geschmack

### Nährwerte pro Stück/ von 8 Stück:

4,5gKH/13,0gF/9,0gEW/174Kcal

## Zubereitung:

1. Die Schattenmorellen abtropfen lassen und den Saft auffangen.
2. Für den Biskuitboden die drei Eier trennen, das Eiweiß zu Schnee schlagen und zur Seite stellen.
3. Eigelbe, Sahne, Butter, Erythrit und Vanille-Aroma in eine Rührschüssel füllen und mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine gut verrühren.
4. Das Mandelmehl mit dem Backpulver und dem Guarkernmehl zur Gelbe-Masse geben und nochmals gut durchrühren.
5. Den Eischnee vorsichtig unterheben.
6. Den Teig in zwei Portionen teilen.
7. Die erste (helle) Teigportion in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen.
8. Die zweite Teigportion mit den Kakaofasern gründlich vermischen und auf den hellen Teig geben.
9. Die abgetropften Schattenmorellen gleichmäßig auf dem dunklen Teig verteilen und leicht in den Teig drücken.
10. Den Biskuitboden bei 160 Grad/Umluft ca. 20 Minuten backen und vollständig auskühlen lassen.
11. Für die Joghurtcreme die Sahne steif schlagen, vorsichtig unter den Joghurt heben und mit Süßstoff und Zitronensaft abschmecken.
12. Die gemahlene Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten und unter die Joghurtcreme geben.
13. Den ausgekühlten Biskuitboden auf eine Tortenplatte setzen und mit einem Torten- oder Backring versehen.
14. Die Joghurtcreme gleichmäßig auf dem Biskuit verteilen und im Kühlschrank fest werden lassen.
15. Zum Abschluss einen Tortenguss nach Packungsanleitung herstellen und auf der Joghurtcreme verteilen und erneut im Kühlschrank stocken lassen.