

Keto Schokoladen-Törtchen

mit schnellem Fruchtsahne-Topping

Zutaten für 10 Törtchen

100g weiche Butter
50g Erythrit
Natürliches Vanillearoma
3 Eier (M)
60g helles Mandelmehl
3 Esslöffel gemahlene Mandeln
1 Esslöffel Kakaofasern
(alternativ Backkakao)
½ Teelöffel Backpulver
4 Esslöffel Milch

Nährwerte pro Törtchen ohne Topping

2gKH/20gF/8gEW/235Kcal

1. In einer Schüssel die weiche Butter mit dem Erythrit und dem Vanillearoma schaumig aufschlagen.
2. Die Eier einzeln dazugeben und gründlich verrühren.
3. Das Mandelmehl, die gemahlene Mandeln, Kakaofasern und das Backpulver unterheben.
4. Abschließend die Milch dazugeben und alles zu einem gleichmäßigen Teig verrühren.
5. Den Backofen auf 160 Grad/Umluft kurz vorheizen. Den Teig in Muffinförmchen aus Papier füllen und ca. 12-15 Minuten backen.
6. Die fertigen Törtchen vollständig auskühlen lassen, aus den Papierförmchen lösen und nach Belieben dekorieren.

Topping:

1. 200g Sahne mit 1 Esslöffel Whey-Pulver nach Geschmack (z.B. Erdbeergeschmack) aufschlagen und mit einem Spritzbeutel auf die Törtchen geben. Nach Belieben mit frischen Himbeeren oder anderen Beeren garnieren.