

## Erdbeer-Tiramisu-Torte

Ergibt: 16 Stücke

### Zutaten:

#### Für den Boden

6 Eier  
6 EL Wasser  
120 g Erythrit  
90 g Mehl  
90 g Speisestärke  
2 TL Backpulver

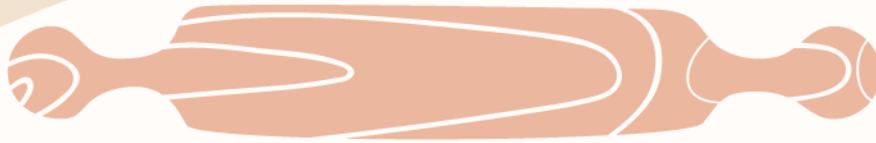
#### Für die Füllung

2 Tassen Espresso  
500 g Erdbeeren  
200 ml fettarme Sahne  
250 g Magerquark  
250 g Frischkäse bis 1 % Fett  
70 g Erythrit-Puderzucker  
4 TL San-Apart  
50 g Raspelschokolade, zartbitter  
1 EL Backkakao

### Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen und eine Springform (26 oder 28 cm) mit Backpapier auslegen.
2. Für den Teig die Eigelbe mit dem lauwarmen Wasser und dem Erythrit schaumig rühren. Das Eiweiß steif schlagen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und über die Eigelbcreme sieben, Eiweiß dazu geben und alles vorsichtig mit dem Schneebesen durchziehen.
3. Den Teig in die ausgelegte Springform geben und ca. 20-30 Minuten backen.
4. Den Kuchen abkühlen lassen und einmal waagerecht durchschneiden. Einen Tortenring um den unteren Boden setzen.
5. Den unteren Boden vollständig mit dem Espresso tränken.





6. 400 g der Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden. (die restlichen 100 g werden erst später benötigt.)

7. Für die Creme die Sahne steif schlagen, dabei gut 1 TL San-Apart einrühren. Quark und Frischkäse verrühren und mit dem Puderzucker süßen (die Menge dabei nach Belieben anpassen). Während des Rührens das restliche San-Apart einstreuen und gut unterrühren. Wenn die Masse beginnt, etwas anzudicken, vorsichtig die geschlagene Sahne unterheben.

8. Ca. 1/3 der Masse abnehmen. In die restlichen 2/3 die Schokoraspel rühren und ganz vorsichtig die klein geschnittenen Erdbeeren unterheben. Diese Masse auf den mit Espresso getränkten Boden streichen.

9. Den zweiten Boden auf die Füllung setzen und darauf die restliche Creme streichen. Die Torte in den Kühlschrank stellen und mindestens 3 Stunden, gerne auch über Nacht, kalt stellen.

10. Kurz vor dem Servieren die restlichen Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Den Tortenring abnehmen und die Torte großzügig mit Kakao bestreuen. Die halbierten Erdbeeren auf die Torte geben und genießen.

