


# Low Carb Vanille-Erdbeertorte

etwa 10 - 12 Stücke

 gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Teig:

6 Eiweiss  
6 Eigelb  
1 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste  
120 g Birkenzucker (Xylit)  
4 - 5 EL Wasser, heiss  
100 g Mandelmehl entölt  
1 TL Dr. Oetker Backpulver  
1 Prise Salz  
1 TL Flohsamenschalen gemahlen

### Garnitur:

300 - 400 g griechischer Joghurt, nature  
200 g Mascarpone  
1 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste  
50 - 60 g Birkenzucker (Xylit)  
Erdbeeren

## 1 Vorbereiten:

Den Boden einer Springform (Ø 24 cm oder 26 cm) mit Backspray fetten oder mit Backpapier auslegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**

## 2 Teig:

Eiweiss steif schlagen und beiseitestellen. Eigelb mit Vanille Paste und Birkenzucker für 5 min. schaumig schlagen und dann das heisse Wasser hinzugeben.

Mehl, Backpulver, Salz und Flohsamenschalen zur Eigelbmasse sieben und unterheben. Das Eiweiss unterheben und zu einem Teig verrühren.

Teig in die Form geben und in der Mitte des vorgeheizten Backofens für 25 - 30 Min. backen.

**Rille: in der Mitte des Backofens**  
**Backzeit: 25 - 30 Minuten**



Kuchen aus der Form lösen, auf ein Kuchengitter geben und vollständig abkühlen lassen.

**3 Garnitur:**

Joghurt, Mascarpone, Vanille Paste und Birkenzucker vermischen und gleichmässig auf dem Kuchen verteilen. Mit den Erdbeeren dekorieren.

