

Fettarme Fruchttorte bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 mittelgroße Eier, 75 gr Zucker, 1 Päckchen Vanellinzucker, 100 gr Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, 500 gr Beeren, 2 Päckchen Gelantine, 250 gr Joghurt 0,1 %, 250 gr Magerquark, 100 gr Zucker, 2 Eiweiß.

Die Vorbereitungen:

Biskuitteig:

Die Eier mit 1 Essl. Wasser, Zucker und Vanillinzucker auf höchster Stufe schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver mischen und auf niedrigster Stufe untermischen. Springform (26cm) mit Backpapier auslegen, Teig einfüllen und glatt streichen. Im Backofen auf mittlerer Schiene 15-20 Minuten bei 200°C backen.

Die Zubereitung:

Belag:

Früchte (Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren oder Mischbeeren) putzen, waschen (oder tiefgekühlte auftauen) pürieren und mit der Gelantine verrühren. In einem Topf mit dickem Boden langsam erwärmen, bis sich die Gelantine aufgelöst hat.

Joghurt, Quark und Zucker verrühren; der Zucker muß sich vollständig auflösen. Die noch warme Beerenmasse hinzugeben und alles verrühren. Für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Die Eiweiße steif schlagen. Unter die Fruchtmasse heben. Auf den Biskuitboden gießen.

Die Torte 8 Stunden kalt stellen.

bei 12 Stücken - ca. 1,3 g Fett pro Stück