Laktosefreie Beerentorte

Laktosefrei genießen: Das Rezept für die laktosefreie Beerentorte ist ganz unkompliziert, und das Ergebnis richtig lecker!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

700 g	Beeren (nach Belieben)
4 Stk.	Eier
200 ml	Öl
250 g	Zucker
300 g	Mehl
200 ml	Orangensaft
1 Packung	Backpulver
2 EL	Kakaopulver
1 Packung	Tortenguss (roten)

Zubereitung

1. Für die laktosefreie Beerentorte zuerst den Ofen auf 200 Grad mit Ober-/Unterhitze einstellen. Eine runde Springform gut einfetten. Die gefrorenen Beeren in einem Sieb auftauen lassen und dabei den Saft in einem Topf auffangen.

2. Das Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel sieben und mischen. Die Eier in eine Rührschüssel schlagen, den Zucker zufügen und mit dem Rührgerät schaumig rühren. Orangensaft und Öl unterrühren. Zum Schluss das Mehl unterheben.

3. Vom Teig die Hälfte abnehmen und in eine zweite Schüssel umfüllen. In eine Schüssel das Kakaopulver einrühren. Den hellen Teig in die Springform füllen, danach den dunklen Teig

langsam in die Mitte gießen und verlaufen lassen, eventuell gerade streichen. Den Teig rund 45 Minuten backen, herausnehmen und vollständig abkühlen lassen.

4. Die Beeren auf dem abgekühlten Boden verteilen. Tortenguss mit Beerensaft nach Packungsanleitung zubereiten und die Beerentorte damit überziehen. Bis zum Servieren im Kühlschrank durchziehen lassen.

Tipp

Die laktosefreie Beerentorte nach Belieben mit laktosefreiem Schlagobers verzieren.