Waldbeerentorte mit Stevia

Da diese Waldbeerentorte mit Stevia zubereitet wird, hat sie weniger Kalorien als die klassische Variante. Ein erfrischendes Rezept für den Sommer.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,5 h

Zutaten

1 Stk.	Biskuitboden
8 Blätter	Gelatine
750 g	Naturjoghurt (fettarm)
1 Messerspitze	Stevia-Pulver
1 Prise	Stevia-Pulver
1 Packung	Tortenguss (weiß)
500 g	Waldfrüchtemix (tiefgefroren)

Zubereitung

1. Die Stevia Pflanze und ihr Süßkrautgemisch erleben derzeit einen Boom, und diese **Waldbeerentorte mit Stevia** ist ein echter Geheimtipp.

2. Zu Anfang Blattgelatine in kaltes Wasser geben und etwa 10 Minuten quellen lassen.

3. Biskuit-Tortenboden mit Honig auf eine Tortenplatte geben und mit einem Springformrand umgeben, um danach die Hälfte vom Waldfrüchtemix darauf zu verteilen.

4. Fettarmen Naturjoghurt mit Stevia versetzen. Gelatine aus dem Wasser nehmen, nicht ausdrücken und direkt in einem heißen Topf auflösen. Dabei ständig rühren und nicht aufkochen lassen. Im Anschluss zum Naturjoghurt geben und unterrühren. Joghurtmasse auf

die Beeren geben. Torte im Anschluss kühl stellen.

5. Ist die Masse fest geworden, die restlichen Beeren hinzugeben. Den Tortenguss nach der Packungsanleitung mit dem Stevia-Pulver anstelle des Kristallzuckers zubereiten und über die Beeren geben.

6. Nachdem der Tortenguss fest geworden ist, den Springformrand lösen und anrichten.

Tipp

Eine äußerst leichte Variante für die Kaffeetafel ist diese Waldbeerentorte mit Stevia.