

Low-Carb Erdnussbutter-Torte ohne Backen

VORBEREITEN

4,5
Std.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

Für den Boden

180 g Mandelmehl
40 g Backkakao
2 Esslöffel Stevia-Pulver
5 Esslöffel Butter

Für die Füllung

1 Teelöffel Gelatine-Granulat
2 Teelöffel Stevia-Pulver
1 Teelöffel Vanillearoma
325 g Erdnussbutter, cremig
680 g Frischkäse
1 Esslöffel kaltes Wasser
230 g Sahne
4 Esslöffel Stevia-Pulver

Für die Ganache

3 Esslöffel Butter
30 g zuckerfreie Schokolade
1 Esslöffel Stevia-Pulver
1 Teelöffel Vanillearoma

Krönchen auf.

- 1 -

Das Mandelmehl mit Kakao, geschmolzener Butter und Stevia mischen und in der Form zu einem Boden festdrücken.

- 2 -

Gelatine in Wasser einrühren und warten bis es eindickt. Gelatine-Masse dann über einem Wasserbad schmelzen. Sahne mit 2 Teelöffel Stevia aufschlagen. Gelatine sehr langsam unter ständigem Rühren zu der Sahne geben.

- 3 -

Den Frischkäse mit 4 Esslöffeln Stevia, Vanillearoma und Erdnussbutter cremig rühren. Frischkäse-Masse unter die Sahne heben und alles gleichmäßig in der Springform auf dem Boden verteilen. Für mindesten 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

- 4 -

Für die Schokoladen-Ganache die Butter mit der Schokolade schmelzen. Stevia und Vanillearoma unterrühren. Ganache auf den kalten Kuchen sprengeln und diesen für kurze Zeit zurück in den Kühlschrank stellen, bis die Ganache ausgehärtet ist.

Dank Mandelmehl und Stevia wird diese Torte zu einem Low-Carb-Traum für Erdnussbutter-Liebhaber. Schokoladenganache setzt dem ganzen noch das