Artikel vom 08.07.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 04:57 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/zuckerfreie-schokotorte

Zuckerfreie Schokotorte



Foto: Anne Weidenbörner

Zutaten:

Für den Boden:

250 g Datteln

300 g Mehl

1 P Weinsteinbackpulver

60 g Backkakao

360 ml Wasser

150 ml Pflanzenöl

1 TL Vanilleextrakt

Für die Füllung

250 g Mascarpone

300 g Quark

200 g Obst nach Wahl

Zubereitung:

Für den Teig die trockenen Zutaten miteinander vermengen. Die Datteln grob zerkleinern und mit dem Wasser zu einer homogenen Masse pürieren. Nun das Öl und den Vanilleextrakt hinzugeben und alles noch einmal miteinander vermengen. Anschließend die feuchten Zutaten zu den trockenen geben und alles zu einem glatten Teig vermengen. Eine 26er Springform einfetten und den Teig hineinfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze auf der mittleren Schiene circa 35 Minuten backen.

Für die Füllung das Obst waschen, einige Früchte für die Dekoration beiseitestellen, den Rest in circa 1 cm große Stücke schneiden. Den Quark zunächst glattrühren. Anschließend die Mascarpone kurz untermengen und 3 Esslöffel für die Dekoration abnehmen. Den ausgekühlten Boden waagerecht halbieren und die Creme darauf verteilen. Das gewürfelte Obst darüber geben und leicht in die Creme drücken. Den zweiten Teil des Bodens aufsetzen und leicht andrücken. Die abgefüllte Creme in einen Spritzbeutel mit Lieblingstülle geben, auf den Kuchen spritzen und mit dem übrigen Obst dekorieren. Kuchen mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Anne Weidenbörner