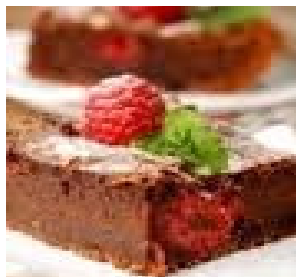


Schoko-Torte mit Himbeeren **8 Port.**

Zutaten:

165 g Mehl
180 g Feinkristallzucker
30 g entöltes Kakaopulver
1 Prise Salz
180 g Frischkäse mager
50 ml Magermilch
1 TL Vanilleextrakt
125 ml Wasser
625 g Himbeeren
2 EL Zucker
fein gerissene Zesten von ½ Orange und ½ Zitrone



Zubereitung:

Mehl, Zucker, Kakao und Salz zusammen in eine Schüssel sieben. Frischkäse, Milch, Vanille und Wasser vermengen und zu den trockenen Zutaten geben. Alles gut verrühren.

Den Teig in einer beschichteten Springform (ca. 23 cm) gleichmäßig aufstreichen. Himbeeren mit Zucker und den Zitruschalen mischen und über den Teig verteilen, rundum ca. 1 cm Rand freilassen.

Backzeit: 30-35 min im vorgeheizten Rohr bei 180 °C, in der Form auskühlen lassen.

Zu Beginn wird die Mitte des Kuchens recht feucht sein, verfestigt sich aber, nachdem die Torte ausgekühlt ist.

Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen und mit ein paar Himbeeren und etwas gehobelter Schokolade dekorieren.