

# Beerentorte (laktosefrei)

## Zutaten:

### Teig:

150 g Mehl  
100 g Sojamargarine  
50 g Zucker  
4 Eier  
1 TL Backpulver (gehäuft)  
1 Prise Salz  
2 EL Rum

### Belag:

500 g Beeren (z.B. Johannisbeeren)  
250 g Magerquark (laktosefreies Produkt)  
250 g Joghurt (laktosefreies Produkt)  
50 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
10 g Sofortgelatine / Fertiggelatine

## Zubereitung:

- Für den Teig die Eier trennen.
- Eiweiß mit dem Salz steif schlagen.
- Die Margarine schmelzen lassen.
- Eigelb, Rum und Zucker schaumig rühren.
- Margarine unterrühren.
- Mehl mit Backpulver vermischen.
- Mischung unter die Eiercreme rühren.
- Eischnee unterheben.
- Teig in eine gefettete Springform geben.
- Halbe Beerenmenge vorsichtig in den Teig drücken.
- Bei 180° C etwa 25 Minuten backen.
- Tortenboden völlig auskühlen lassen.
- Alle Belagzutaten (bis auf die Beeren) gut verrühren.
- Dann erst die restlichen Beeren vorsichtig unterheben.
- Belag auf den Tortenboden streichen.
- Mindestens eine Stunde kühl stellen.
- Mit Beeren verziert servieren.