

Low Carb Schoko Brombeerkuchen



Für eine kleine Backform, ca. 14 cm Durchmesser, gefettet, bemehlt

Zutaten für 1 Stück:

120 g Vega life Protein Pulver Schokolade

10 g Konzelmanns Kartoffelfasern

10 g Kakaopulver

1 Msp Backpulver

VITALUCE ERYTHRIT nach Belieben, eher übersüßen, da die Kartoffelfasern viel Aroma aufnehmen

1 Stk Ei

120 g Brombeeren, mit einer Gabel zerdrückt

etwas Mineralwasser mit Kohlensäure

Für das Topping:

200 g Frischkäse

50 g Brombeeren, mit einer Gabel zerdrückt

3 EL VITALUCE ERYTHRIT

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten zu einem homogenen Teig mixen.

2. In die vorbereitete Backform gießen. Backen bei 180 °C ca.- 30-40 Min., erkalten lassen.

3. In der Zwischenzeit die Zutaten für den Frischkäse-Belag verrühren, auf den ausgekühlten Kuchen streichen. Kühl genießen.