


# Holler-Torte

etwa 16 Stück

   gelingt leicht

 bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Biskuitmasse:

4 Eier (Größe M)  
100 g Diabetiker-Süße (Sorbit)  
120 g Weizenvollkornmehl  
1 KL Dr. Oetker Backpulver

### Füllung:

300 g entsteinte, würfelig  
geschnittene Zwetschken  
1 geschälter, entkernter, klein  
geschnittener Apfel  
1 geschälte, entkernte, würfelig  
geschnittene Birne  
250 g Holunderbeeren  
Saft von 1 Zitrone  
4 EL flüssiger Süßstoff  
 $\frac{1}{8}$  l Wasser  
3 Pck. Dr. Oetker Tortengelee  
klar

### Zum Verzieren:

Zwetschkenscheiben  
Holunderbeeren

**1** Biskuitmasse:  
Eier mit Diabetiker-Süße mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

**2** Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**  
**Backzeit: etwa 30 Minuten**

**3** Den erkalteten Tortenboden auf eine Kuchenplatte geben und mit dem Springformrand umstellen.



**4 Füllung:**

Zwetschken mit Apfel, Birne, Holunderbeeren, Zitronensaft, Süßstoff und Wasser unter Rühren zum Kochen bringen und ca. 2 Min. kochen lassen. Das Tortengeleepulver einrühren. Vom Herd nehmen, vorsichtig auf die Torte gießen und glatt streichen. Die Torte ca. 3 Std. kalt stellen.

**5 Zum Verzieren:**

Die Torte beliebig mit Zwetschkenscheiben und Holunderbeeren verzieren.

