

# Vollwertige Dinkeltorte mit Topfencreme und Marille

## Zutaten

für zwei Tortenringe á 22 cm ø

### für den Teig:

7 Eier

250 g Rohrohrzucker

150 ml Öl

150 ml Wasser

280 g Dinkel-Vollkornmehl

1 Pkg. Backpulver

### für die Creme:

400 g Mascarpone (ich hatte fettreduziert)

500 g Magertopfen

150 g Joghurt

100 g Staubzucker

30 ml Schlagobers

### zum Füllen:

2 Gläser Darbo Fruchtaufstrich Marille  
zuckerreduziert

für die Dekoration: Lavendel, zB

Hibiskusblüten



## Zubereitung

Das Backrohr auf 180 °C Heißluft vorheizen und Boden und Rand der Springformen mit Backpapier auslegen.

Die Eier mit dem Rohrohrzucker einige Minuten sehr schaumig aufschlagen, dann Öl und Wasser langsam unter Rühren dazugeben. Das Dinkel-Vollkornmehl mit dem Backpulver vermischen und unter den Teig rühren.

Den Teig je zur Hälfte in die Tortenringe füllen und ca. 35-40 Minuten backen (Stäbchenprobe!!). In der Form auskühlen lassen. Beim Lösen aus den Tortenringen mit einem Messer am Ring entlang fahren, so löst sich der Teig am besten.

Für die Creme Mascarpone, Topfen, Joghurt und Staubzucker zu cremiger Konsistenz aufschlagen. Schlagobers dazugeben, damit die Masse etwas cremiger wird.

Beide Tortenböden je einmal horizontal durchschneiden und die Creme in einen Spritzsack füllen. Den untersten Boden auf ein Drehteller geben und den äußeren Rand die Topfencreme aufspritzen. Dick mit Marillen-Fruchtaufstrich bestreichen (ca. ein halbes Glas pro Tortenboden), Topfencreme mit dem Spritzsack darauf verteilen und glatt streichen. Mit den mittleren Tortenteilen genauso verfahren und den letzten Tortenteil darauflegen. Nun den oberen Teil zuerst mit der Creme bestreichen, erst dann kommt die Seite daran.

Mit Lavendel, essbaren Blüten, etc. dekorieren und bis zum Servieren kühl stellen!