



Spinattorte

..... Zutaten

Teig

3 Eier

250 g Staubzucker

140 ml Öl

500 g Mehl

450 g passierten Jungspinat

1 Pkg. Vanillezucker

1 Pkg. Backpulver

Creme

200 g weiße Schokolade

500 ml Sahne

Zubereitung

1

Für den **Teig** Staubzucker, Vanillezucker und Eier schaumig rühren. Anschließend das Öl hinzugeben.

2

Mehl mit Backpulver vermengen und abwechselnd Mehlgemisch und Spinat unterheben. Eine Runde Springform mit Backpapier auslegen und die Masse hineingeben.

3

Bei 150°C Umluft ca. 45 Minuten backen. Dann aus den Ofen nehmen und abkühlen lassen.

4

Für die **Creme** Sahne kurz aufkochen lassen, Schokolade hinzugeben und so lange verrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Anschließend für mehrere Stunden im Kühlschrank kaltstellen.

5

Die abgekühlte Masse mit dem Mixer aufschlagen bis eine schaumige Creme entsteht. Schlussendlich den Teig halbieren, mit der Creme befüllen und nach Belieben verzieren.

Tipp: Creme am Vortrag aufkochen und über Nacht kaltstellen.