



Buchweizentorte

Für 6 Personen

Für den Teig:

4 Eigelb
abgeriebene Schale einer
halben unbehandelten
Zitrone
120 g Honig
2 EL warmes Wasser
1 TL Backpulver
180 g Buchweizen
4 Eiweiß

Für die Füllung:

250 g süße Sahne
300 g Preiselbeeren
150 g Honig

Die Eigelbe mit der geriebenen Zitronenschale, dem Honig und dem Wasser so lange mit dem Schneebesen des Handrührgerätes rühren, bis eine dickliche Schaummasse entstanden ist. Den Buchweizen fein mahlen, mit dem Backpulver vermischen und mit der Eimasse verrühren. Die sehr steif geschlagenen Eiweiße vorsichtig unterrühren. Eine Springform von 26 cm Durchmesser gut einfetten, mit Pergamentpapier auslegen, den Teig einfüllen und glattstreichen.

Backen:

Die Form auf die unterste Leiste in den kalten Backofen schieben und bei 200°C etwa 40 Minuten backen (aufpassen, dass die Torte nicht zu braun wird, evtl. nach 30 Minuten mit Pergamentpapier abdecken).

Zubereitung:

Den Tortenboden abkühlen lassen, aus der Form nehmen, stürzen und vorsichtig das Pergamentpapier abziehen. Die Torte mit Hilfe eines Zwirnfadens einmal durchschneiden. Für die Füllung die Preiselbeeren waschen, verlesen und im Mixer pürieren. Den flüssigen Honig langsam dazugeben und so lange rühren, bis eine homogene Masse entstanden ist. Die Sahne steif schlagen und mit der Preiselbeer-Honig-Masse mischen. Etwa ein Drittel auf den unteren Boden streichen. Den Deckel darauf legen und die Torte ringsherum mit der restlichen Preiselbeersahne bestreichen.



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

