

Kategorie

Backwaren

Titel

# Buchweizentorte

Zutaten

**Biskuitboden:**

3 Eier

150 g Buchweizenmehl

1 EL Kartoffelstärke

½ TL Backpulver

60 g Zucker

2 EL lauwarmes Wasser

**Füllung:**

750 ml Sahne

3 Päck. Vanillezucker

3 Päck. Sahnesteif

2 Gläser Preiselbeeren

(gesamt 270 g

Abtropfgewicht)

Kakaopulver

Zubereitung

Buchweizenmehl, Kartoffelstärke und Backpulver gut mischen.

Eier trennen. Eiweiße steif schlagen. Eigelbe mit Zucker und Wasser cremig rühren. Diese Masse über die Eiweiße geben und vorsichtig unterheben. Das Mehlgemisch darüber sieben und auch vorsichtig unterheben.

Boden der Springform mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen.

In den auf 190°C vorgeheizten Backofen geben und mit Ober- und Unterhitze 30 Min. backen.

Den Boden auskühlen lassen und dann teilen, so dass 2 Böden entstehen.

250 g Sahne mit 1 Vanillezucker und 1 Sahnesteif steif schlagen. Die abgetropften Preiselbeeren untermischen und auf den 1. Boden verteilen.

Den 2. Boden darauf legen. Mit der restlichen steif geschlagenen Sahne den ganzen Kuchen umgeben. Mit Kakaopulver bestäuben und nach Lust weiter verzieren.