

Buchweizentorte

Zutaten | 16 Stück (Springform Ø 28 cm)

Biskuitteig

6	Eigelb
200 g	Zucker
3 EL	heißes Wasser
160 g	Buchweizenmehl
2 TL	Backpulver
5	Eiweiß

Füllung

1 Glas	Preiselbeerkompott
1 l	Sahne
2 Pck.	Vanillezucker
	Schokoraspeln

Zubereitungszeit: 30 Min., Backzeit: 30 Min,

Zubereitung:

- Den Backofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.
- Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen.
- Für den Biskuitteig die Eigelbe zusammen mit heißem Wasser und Zucker mithilfe der Schläger des Handrührgerätes schaumig rühren.
- Buchweizenmehl mit Backpulver vermengen und durchgesiebt unter die Eigelb-Zucker-Masse rühren.
- Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Teigmasse heben.
- Den Teig in die Springform füllen und im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen.
- Aus dem Ofen nehmen und erkalten lassen.
- Den abgekühlten Boden zweimal durchschneiden.
- Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen, einen Tortenring umlegen und den Boden mit der Hälfte des Preiselbeerkompotts bestreichen.
- Die Sahne schlagen und mit dem Vanillezucker süßen.
- 1/3 der geschlagenen Sahne auf diesem ersten Boden gleichmäßig verteilen und den zweiten Boden darauflegen.

-
- Diesen zweiten Boden mit dem restlichen Kompott bestreichen.
 - Nun wieder 1/3 der übrigen Sahne ebenmäßig verteilen und mit dem dritten und letztem Boden abdecken.
 - Den Tortenring entfernen, die Torte mit der restlichen Sahne ringsherum bestreichen und mit Schokoraspeln verzieren.

Tipp:

Die Torte sollte mindestens 3 Stunden kalt stehen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 120 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
310 kcal	21,6 g	24,7 g	4,32 g	70,1 mg