

Buchweizentorte

von Cordula Große Hokamp und Martin Sander aus Freckenhorst

Zutaten für den dünnen Boden:

60 g Margarine
60 g Zucker
60 g Mehl
1 Ei

Zutaten für den Buchweizenbiskuit:

6 Eier
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
5 Tropfen Bittermandel-Aroma
150 g Buchweizenmehl
5 g Backpulver
100 g gemahlene Mandeln

Zutaten für die Füllung:

5 - 6 EL Preiselbeeren
2 Päckchen Vanillezucker
3 Blatt Gelatine
800 g Schlagsahne

Zutaten für den Preiselbeerspiegel:

3 EL Preiselbeeren
2 EL Zucker
2 Päckchen Tortenguss, rot
Wasser

Zubereitung:

Für den dünnen Boden Margarine und Zucker schaumig schlagen. Das Mehl und das Ei untermixen. Den Rührteig in eine eingefettete oder mit Backpapier ausgelegte

Springform (26 – 28 cm) geben und im vorgeheizten Ofen etwa 10 Minuten bei 180 Grad Umluft backen.

Für den Buchweizenbiskuit Eier, Zucker, Vanillezucker und Bittermandel aufschlagen. Am besten 10 bis 15 Minuten, damit die Masse viel Volumen bekommt. Mehl, Backpulver und Mandeln gut vermischen und vorsichtig unter die Eimasse heben. Den Biskuitteig in eine eingefettete oder mit Backpapier ausgelegte Springform (26 – 28 cm) geben und im vorgeheizten Ofen etwa 35 Minuten bei 160 Grad Ober-/Unterhitze backen.

Für die Füllung die Sahne steif schlagen. Einen kleinen Teil zur Seite stellen, um die Torte später mit Sahnetupfen dekorieren zu können. Die übrige Sahne mit 3 EL Preiselbeeren und Vanillezucker verrühren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in einem Topf erhitzen, bis sie flüssig ist. Dann die Gelatine zügig unter die Sahnemasse rühren.

Nun wird die Torte zusammengebaut. Unten den dünnen Boden. Diesen mit 2 – 3 EL Preiselbeeren bestreichen und einen Tortenring darum spannen. Den gut ausgekühlten Buchweizenbiskuit in drei Lagen schneiden. Die erste Lage auf die Preiselbeerschicht legen, darauf die Hälfte der Preiselbeersahne. Nun die mittlere Biskuitschicht, die restliche Preiselbeersahne und die dritte Biskuitlage ganz oben. Bis zur Kante des Tortenrings sollte noch etwas Platz sein, denn auf die oberste Biskuitschicht kommt noch ein Preiselbeerspiegel. Zuvor sollte die Torte aber noch etwa eine Stunde durchkühlen.

Für den Preiselbeerspiegel die Preiselbeeren und den Zucker mit Wasser auf ca. einen halben Liter auffüllen, verrühren und mit dem Tortenguss nach Packungsanleitung abbinden und vorsichtig auf die gut durchgekühlte Torte geben.

Nun muss die Torte noch einmal durchkühlen und kann schließlich noch mit Sahnetupfen oder ganz nach ihrem Geschmack dekoriert werden.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!