

Rezept

Buchweizen-Preiselbeertorte

Ein Rezept von Buchweizen-Preiselbeertorte, am 19.04.2024

Zutaten

Für den Biskuit

- 4 Eier (M)
- 150 g Zucker
- 100 g Dinkelmehl (Type 630)
- 80 g Buchweizenmehl
- 1 Pck. Backpulver

Für die Füllung

- 1 kg Sahne
- 3 Pck. Sahnesteif
- 1 Glas Preiselbeeren (á 250 g)

Außerdem

- Fett für die Form
- Mehl für die Form
- Spritzbeutel mit mittlerer Sterntülle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (26 cm Ø, 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal, 30 g F, 6 g EW, 30 g KH

Zubereitung

- Den Ofen auf 180° vorheizen. Den Springformboden einfetten und mit Mehl ausstreuen. Für den Teig die Eier trennen. Die Eiweiße mit 50 ml kaltem Wasser steif schlagen, dabei 100 g Zucker einrieseln lassen. Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker schaumig schlagen und den Eischnee unterheben.
- Beide Mehle mit dem Backpulver mischen, auf die Eischneemasse sieben und vorsichtig unterheben. Den Teig in die vorbereitete Form füllen, glatt streichen und im Ofen (Mitte) 40-45 Min. backen (Stäbchenprobe machen). Den Boden herausnehmen, auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen. Dann einmal waagrecht durchschneiden.
- Für die Füllung die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Die Preiselbeeren vorsichtig untermischen. Auf einem Boden zwei Drittel der Füllung verstreichen und mit dem zweiten Boden abdecken. Von der übrigen Füllung knapp die Hälfte in den Spritzbeutel geben. Die Torte mit der restlichen Füllung bestreichen. Zwölf Tupfen auf die Torte spritzen und die Buchweizen-Preiselbeertorte anschließend mind. 1 Std. kalt stellen.