

Buchweizen-Torte mit Preiselbeeren

Zutaten für den Teig:

- 6 Eiweiß
- 6 Eigelb
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 75 g Kartoffelmehl
- 95 g Buchweizenmehl
- 1 Packung Backpulver
- 1 Packung Vanille-Zucker
- 100 ml Wasser

Eiweiß mit 50 g Zucker und 1 Prise Salz in einem fettfreien Rührbecher mit einem Handrührgerät auf höchster Stufe steif schlagen. Anschließend den Boden einer Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen auf 150 Grad vorheizen.

Eigelb, restlichen Zucker, Kartoffel- und Buchweizenmehl, Backpulver, Vanille-Zucker und das Wasser verrühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben. Teig in die vorbereitete Kuchenform geben und im unteren Drittel des Ofens 45 Minuten backen. Dann auskühlen lassen.

Zutaten für den Belag:

- 1,2 l Schlagsahne
- 400 g Preiselbeer-Konfitüre
- Schokostreusel

Sahne steif schlagen. Davon circa ein Drittel zum späteren Bestreichen abnehmen. Preiselbeer-Konfitüre unter den Großteil der Sahne heben. Den Tortenboden zweimal aufschneiden und die Preiselbeersahne schichtweise dazwischen verteilen.

Zum Schluss die restliche Sahne auf dem Deckenboden und an den Seiten verteilen. Die Torte mit Schokostreuseln und etwas Preiselbeer-Konfitüre verzieren.

Sendung/Quelle: Mein schönes Land TV

Sendetermin: 20.09.2020

Koch/Köchin: Rita und Volker Eggers

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen