Buchweizentorte

Buchweizentorte



Boden

- 130 g Weizenmehl
- 130 g Buchweizenmehl
- 1 Messerspitze Backpulver
- 6 Eigelb
- 2 Esslöffel lauwarmes Wasser
- 1 Prise Salz
- 200 g Zucker
- 6 Eiweiß

Füllung

- 400 g Preiselbeerkonfitüre
- 1000 ml Sahne
- 6 Blatt Gelatine
- 50 g Zucker

Außerdem

- Fett und Mehl für die Form

Für die Dekoration

- 50 g halbbittere Kuvertüre

Boden zubereiten

1. Weizen- und Buchweizenmehl mit dem Backpulver mischen.
2. Eigelb, Wasser, Salz und 150 g Zucker mit dem Handrührgerät auf der höchsten Stufe 5-6 Minuten schaumig rühren.
3. Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen. 1/3 des Eischnees unter die Eigelbmasse heben.
4. Dann den restlichen Eischnee und die Mehlmischung darauf geben.
5. Alles gut miteinander vermengen. Eine Springform (Durchmesser 26 cm) nur am Boden fetten und mit Mehl bestäuben.
6. Die Masse in die Form füllen und glatt streichen.

Backen

1. Auf der 2. Einschubleiste von unten im vorgeheizten Backofen bei 175°C etwa 30 – 40 Minuten backen.
2. In der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Den Boden aus der Form lösen und oben die Kruste abschneiden.
4. Mit einem großen Messer einen etwa 1 cm dicken Boden abschneiden.
5. Den übrigen Boden halbieren.
6. Einen der beiden dickeren Böden auf eine Tortenplatte

legen und mit der Preiselbeerkonfitüre bestreichen.

7. Den 1 cm dicken Boden darauf legen und etwas andrücken.
8. Die Gelatine in kaltes Wasser einweichen und 10 Minuten stehen lassen.
9. Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen.
10. Die Gelatine ausdrücken, auflösen und unterrühren.
11. Die Hälfte der Sahne auf die Torte streichen, den zweiten dickeren Boden darauf legen und etwas andrücken.
12. Von der übrigen Sahne 6 Esslöffel für die Dekoration in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.
13. Die Torte mit der restlichen Sahne rundherum bestreichen.
14. Die Sahne am Tortenrand mit einer Palette oder einem breiten Messer etwas aufrauen.
15. Auf der Torte 14 Stücke markieren.
16. Mit dem Spritzbeutel jeweils einen großen Tupfen auf die Tortenstücke spritzen.
17. Die Kuvertüre mit einem Sparschäler in die Mitte der Torte schaben.

Zutaten für 1 Torte:

Der Boden lässt sich besser schneiden, wenn man ihn bereits am Vortag backt.