

Buchweizentorte mit Preiselbeeren

Zutaten:

6 Eier

100g Zucker

1 Pk Vanillezucker

1 Prise Salz

240g Buchweizenmehl

2 TL Backpulver

5 EL heißes Wasser



800ml sehr kalte Sahne

2 Pk. Sahnestreif

1 Pk. Vanillezucker

450g Preiselbeeren im Glas oder Preiselbeerkonfitüre

+50g Preiselbeeren oder Preiselbeerkonfitüre für die Deko

Etwas Pistazien

Zubereitung:

- Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz halb steif anschlagen, 30g Zucker einrieseln lassen und alles steif schlagen.
- Eigelb, Wasser, den restlichen Zucker und Vanille sehr schaumig rühren, sodass eine hellgelbe Masse entsteht
- Mehl und Backpulver mischen, sieben und abwechselnd mit dem Eiweiß unterheben
- Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte 26er Springform einfüllen und bei 180°C 25-30min backen.
- Den Boden komplett abkühlen lassen und zum Befüllen zweimal durchschneiden, sodass drei gleichhohe Tortenböden entstehen. Die Sahne mit dem Sahnesteif und dem Vanillezucker sehr steif schlagen.
- Den unteren Tortenboden mit der Hälfte der Preiselbeeren einstreichen und 220g Sahne darüber geben. Den zweiten Boden darauf geben und mit den restlichen Preiselbeeren und 220g Sahne bestreichen.
- Den oberen Boden auflegen und die Torte komplett mit Sahne einstreichen – dabei ein wenig Sahne für die Dekoration beiseite stellen.
- Zum Schluss kleine Tupfen aufspritzen, mit einem Löffel aufbrechen und etwas Preiselbeeren hineingeben. Die Mitte mit Preiselbeeren und Pistazien verzieren.