

Buchweizentorte mit Preiselbeeren von Margret Penzel

Eine echte Augenweide

Zutaten:

Für den Boden:

Für die Füllung:

- 4 Eier
- 100gr Honig
- 1/2 Vanilleschote (Mark)
- 150gr Buchweizenmehl
- 4 EL lauwarmes Wasser
- 1 TL Backpulver
- 500gr Preiselbeeren
- 150ml Preiselbeersaft (Glas)
- 1 EL Stärkemehl
- 2 EL Honig
- 1/4 TL Zimt
- 2 Blatt Gelatine
- 400gr flüssige Sahne
- 2 EL gehackte Pistazien

Zubereitung:

Eier trennen, Eigelb, Honig, lauwarmes Wasser, Vanillemark cremig rühren.

Eiweiß steif schlagen, mit Mehl und Backpulver langsam unter den Teig ziehen.

Springform ausfetten, mit Backpapier auslegen, Teig einfüllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 25 Min. backen.

Preiselbeeren waschen, Stärke mit 2 EL Preiselbeersaft glatt rühren. Restlichen Saft, 1 EL Honig, Zimt aufkochen, mit der Stärke binden. Gewaschene Preiselbeeren zugeben und abkühlen lassen.

200 g Sahne und Honig steif schlagen, Gelatine auflösen und langsam unter die Sahne heben.

Biskuit 1x teilen, mit Sahne und Preiselbeeren füllen. 2 Std. kalt stellen. Die restliche Sahne schlagen und die Torte verzieren. Mit Preiselbeeren und Pistazien garnieren.