

Buchweizentorte



Zutaten

4 Eigelb
1 EL Honig
4 EL heißes Wasser

4 Eiweiß

100g Buchweizenmehl
2 gestr. TL Backpulver

Preiselbeerfüllung:

3-4 Blatt Gelatine, weiß

200 g Preiselbeeren
150 g Joghurt
Evtl. Zucker

200 ml Sahne

Wenn die Masse fest wird, die Sahne unterheben und den unteren Boden mit etwa der Hälfte bestreichen, den oberen Boden darauf setzen und die Torte mit der restlichen Preiselbeersahne verzieren.

Zubereitung

schaumig schlagen

steif schlagen, auf die Eigelbmasse geben

vermischen, auf den Eischnee geben und locker unterheben, in einer Springform 20 Min. bei 190°C backen, auskühlen lassen und einmal durchschneiden

einweichen

miteinander verrühren, Gelatine auflösen, unter die Preiselbeerjoghurtmasse rühren und abschmecken

steif schlagen