

Buchweizentorte

6	Eier
120 g	Zucker
½	Zitrone, Schale davon
180 g	Buchweizenmehl
2 Becher	Sahne
1 Glas	Preiselbeeren

Springform mit Backpapier auslegen,
Zitronenschale abreiben,
Eier trennen.



Eiweiß sehr steif schlagen, in den Kühlschrank stellen.

Eigelb, Zucker, Zitronenschale und 2 EL heißes Wasser mit dem Schneebesen der Küchenmaschine so lange rühren, bis eine dickliche helle Schaummasse entsteht.

Eiweiß auf den Eischaum füllen, Buchweizenmehl darüber sieben, alles vorsichtig unterheben, in das Backpapier der Springform füllen, glattstreichen.

Form in den kalten Ofen schieben, 2. Schiene von unten,
bei 200°C Ober-/Unterhitze 30 Minuten backen, abkühlen lassen.

Tortenboden aufschneiden

Sahne steif schlagen

1/3 der Preiselbeeren auf den unteren Tortenboden streichen,

restliche Preiselbeeren mit der Sahne mischen,

Preiselbeersahne für die Füllung und zum Bestreichen der Torte einteilen.