

Buchweizentorte mit Preiselbeersahne bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Eier, 150 gr Zucker, 60 gr Mehl, 90 gr Buchweizenmehl, 1 Päckchen Backpulver, 800 ml süße Sahne, 2 Päckchen Sahnesteif, 2 Päckchen Vanillinzucker, 1 Glas Preiselbeeren, Schokoladenstreusel oder andere Tortendeko.

Die Zubereitung:

Aus Eiern, Zucker, Mehl, Buchweizenmehl und Backpulver eine Biskuitteig herstellen, in eine mit Alufolie ausgekleidete Springform geben und bei 175°C ca. 30 Minuten abbacken. Stäbchenprobe!!! Torte erkalten lassen und in 3 Platten teilen. (Biskuitteig lässt sich besser schneiden wenn er am Vortag gebacken wurde.)

Sahne mit der Mischung aus Vanillinzucker und Sahnesteif steifschlagen, Preiselbeeren unterheben. Torte damit füllen und bestreichen, nach Belieben verzieren.

Guten Appetit