

Buchweizen-Preiselbeer-Torte

Zutaten für ca. 12 Stücke:

Für den Biskuit

4 Eier (M)
125 g Zucker
2-3 EL heißes Wasser
1 Päckchen Bourbon Vanillezucker
120 g Buchweizenmehl
40 g Weizenmehl
2 gestrichene TL Backpulver

Für die Füllung

6 Blatt weiße Gelatine
700 g Frischkäse, 5 % Fett i.Tr.
200 g fettarmer Joghurt
50 g Zucker
2 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale
1 Glas (400 g) Odenwald Wild-Preiselbeeren Unser Feinstes
200 ml Schlagsahne

Außerdem

1 Päckchen Tortenguss-Pulver (rot)
200 ml roter Fruchtsaft
200 ml Schlagsahne
1 Päckchen Sahnesteif
Springform (Ø 26 cm)
Tortenring
Backpapier

Zubereitung:

Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen, dabei etwa 40 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb mit dem restlichen Zucker, Wasser und Vanillezucker in einer anderen Schüssel schaumig schlagen. Eischnee darauf geben. Buchweizenmehl mit Weizenmehl und Backpulver mischen und auf die Masse sieben. Alles mit einem Schneebesen locker unterheben. Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen und Teig in die Form füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 25-30 Minuten backen. Boden 10 Minuten in der Form ruhen lassen, dann vorsichtig aus der Form lösen.

Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Frischkäse mit Joghurt, Zucker und Zitronenschale verrühren. Odenwald Wild-Preiselbeeren Unser Feinstes (bis auf 2 EL für den Guss) in einem kleinen Topf erwärmen. Gelatine ausdrücken und in den Preiselbeeren auflösen, dann zügig unter die Frischkäsemasse rühren. Kühl stellen, bis die Masse beginnt zu gelieren. Sahne steif schlagen und unterheben.

Tortenboden zweimal waagrecht durchschneiden. Die Tortenböden mit der Preiselbeer-Creme bestreichen und aufeinander setzen. 3-4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tortenguss-Pulver mit Fruchtsaft in einem kleinen Topf verrühren. Übrige Preiselbeeren (2 EL für den Guss) dazugeben, unter Rühren einmal aufkochen lassen. Den Guss auf dem Tortenboden verteilen. Im Kühlschrank kurz erstarren lassen, dann vorsichtig den Tortenring abnehmen. Sahne steif schlagen und dabei Sahnesteif einrieseln lassen. Den Tortenrand mit Sahne einstreichen.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde + Kühlzeit



Guten Appetit!