

Buchweizenbrot #10349

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen

Biskuit

Beeren

* BISKUIT

- 3 Eier, getrennt
- 125 g Zucker
- 50 g Speisestärke
- 150 g Buchweizenmehl
- 1 1/2 ts Backpulver

* FÜLLUNG

- 250 g Himbeerkonfitüre
- 50 ml Himbeergeist

* CREME

- 500 g Schlagsahne
- 50 g Zucker
- 2 pk Sahnesteif
- 25 ml Himbeergeist

* DEKO

- 250 g Himbeeren
- Melissenblättchen

* QUELLE

- Rückseite einer Brüggen-
- Buchweizenmehl-Packung
- erfasst: P. Hildebrandt

Backofen vorheizen (E-Herd 200°C, Gas Stufe 3). Eine 24-cm-Springform mit Backpapier sauber auslegen.

Biskuit: Eigelb mit drei EL lauwarmem Wasser und dem Zucker schaumig rühren, das Eiweiß steif schlagen und sofort auf die Eigelb-Masse geben.

Buchweizenmehl, Speisestärke und Backpulver miteinander vermischen, auf den Eischnee streuen und alles leicht unter die Eigelbmasse heben. In die Springform füllen und ca. 30 Minuten backen. Teig abkühlen lassen, danach waagrecht aufschneiden.

Füllung: Himbeerkonfitüre in einem Topf auf kleiner Flamme verflüssigen.

Himbeergeist dazugeben. Beide Biskuitböden mit der Mischung bestreichen und wieder zusammenfügen.

Creme: Sahne schlagen, Zucker und Sahnesteif dazugeben, den Himbeergeist

unterziehen. Den Rand und die Oberseite des Tortenbodens mit der verfeinerten Sahne bestreichen.

Zum Schluß die Buchweizentorte mit Himbeeren und Melisseblättchen garnieren.