



BUCHWEIZEN TORTE

AUF ZIRBENSCHAUM

ZUTATEN

335 g Butter
335 g Staubzucker
8 Eiweiß
8 Dotter
335 g Buchweizen
335 g geriebene Haselnüsse
2,5 g Backpulver
Prise Salz

ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG

1 kg Granten
400 g Zucker
Zitronen- und Orangen Zesten

ZUTATEN FÜR DEN ZIRBENSCHAUM

4 Dotter
30 g Orangensaft (ca. halbe Orange)
30 g Weißwein
15 g Zucker
1 Tropfen Zirben Öl

ZUBEREITUNG BUCHWEIZENTORTE

Die Butter mit der halben Menge Staubzucker und einer Prise Salz schaumig rühren.

Dotter nach und nach unter die Buttermasse schlagen. Eiweiß mit der restlichen Staubzucker Menge aufschlagen.

Die trockenen Zutaten (Buchweizen, Haselnüsse, Backpulver) werden zusammen gemischt und dann unter die Buttermasse gehoben.

Anschließend wird die Hälfte der Eischneemasse miteingerührt.

Zum Schluss den restlichen Schnee vorsichtig unterheben.

Die fertige Masse in die gebutterte Tortenform (26er Ring) geben und bei 160°C ca. 80 – 90 min. backen.

Die abgekühlte Torte einmal waagrecht teilen und mit Granten (Wild-Preiselbeeren) füllen. Den Deckel wieder zusammensetzen und wieder mit den Granten bestreichen.

ZUBEREITUNG ZIRBENSCHAUM

Die Zutaten in eine Schüssel geben und über Wasserdampf sämig schlagen. Darauf achten, dass die sämige Masse nicht zu heiß wird.

DEKORATION

Mit geschlagenen Obers und Schokoladenspäne garnieren.

