

Erdbeer-Torte mit Buchweizenmehl

16 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Buchweizen-Biskuitmasse:

4 Eier (Größe M)
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
80 g Buchweizenmehl
80 g Speisestärke
2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver

Erdbeer-Creme:

6 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
100 ml Apfelsaft
250 g pürierte Erdbeeren
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
½ l geschlagenes Schlagobers

Zum Belegen:

500 g Erdbeeren

Zum Dekorieren:

1 Pkg. Dr. Oetker Schoko Dekor
Schmetterlinge

1 Buchweizen-Biskuitmasse:

Eier mit Zucker und Vanillin Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Buchweizenmehl mit Stärke und Backpulver vermischen und mit dem Kochlöffel unterheben.

Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: ca. 30 Minuten

2 Die erkaltete Torte 1-mal durchschneiden.

3 Erdbeer-Creme:

Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Apfelsaft mit Erdbeerpüree, Zucker und Vanillin-Zucker verrühren, Die Gelatine erwärmen und unterrühren. Bei beginnender Gelierung das Schlagobers unterheben.



- 4 Den Tortenboden auf eine Tortenplatte geben und mit dem Springformrand umstellen. Die Hälfte der Creme einfüllen, glatt streichen und mit dem zweiten Tortenboden abdecken. Die übrige Creme darauf geben und glatt streichen. Die Torte ca. 3 Std. kalt stellen.

- 5 **Zum Belegen und Dekorieren:**
Die Torte mit Erdbeeren belegen und mit Schoko-Dekor dekorieren.

