

# Heidelbeer-Buchweizentorte

ca. 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Biskuitmasse:

5 Eier (Größe M)  
2 EL heißes Wasser  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker  
3 Tropfen Dr. Oetker Aroma Bittermandel  
150 g Buchweizenmehl  
100 g gesiebtes glattes Mehl  
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver

### Heidelbeer-Obers:

380 g Heidelbeeren  
8 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine  
600 ml flüssiges Schlagobers  
80 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker

### Zum Verzieren:

50 g Heidelbeeren  
30 g Dr. Oetker Pistazien gehackt

## 1 Biskuitmasse:

Für die Masse Eier mit Wasser, Zucker, Vanille-Zucker und Aroma mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Die Mehle mit Backpulver vermischen und mit dem Kochlöffel unterrühren.

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

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

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 30 Minuten**

4 Die erkaltete Torte 2-mal durchschneiden.

## 5 Heidelbeer-Obers:

Die Heidelbeeren pürieren. Die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten. Mit ca. 4 EL vom Heidelbeerpüree verrühren und unter das übrige Heidelbeerpüree rühren. Schlagobers mit Zucker und Vanille-Zucker steif schlagen. Bei beginnender Gelierung das Schlagobers unterheben.



- 6 Die Tortenböden mit jeweils 1/3 des Heidelbeer-Obers zusammensetzen. Die Torte mit dem übrigen Heidelbeer-Obers einstreichen.
  
- 7 **Zum Verzieren:**  
Die Torte mind. 2 Std. kalt stellen und mit Heidelbeeren und Pistazien beliebig bestreuen.

