

Lüneburger Buchweizentorte

ca. 12 Stück



aufwändig

bis zu 40 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
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
100 g gemahlene Haselnüsse

Obers-Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Gelatine gemahlen weiß
3 EL kaltes Wasser
600 ml flüssiges Schlagobers
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
2 Gläser Wild-Preiselbeeren (angedickt, Füllmenge 395 g)

Zum Bestreuen:

Dr. Oetker Pistazien gehackt

1 Biskuitmasse:

Eier mit Wasser, Zucker, Vanille-Zucker und Aroma mit dem Handmixer (Rührstäbe) aufschlagen. Buchweizenmehl mit Backpulver vermischen und mit den Haselnüssen mit dem Kochlöffel unterheben.

2 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

3 Das erkaltete Biskuit 2-mal durchschneiden.

4 Obers-Füllung:

Gelatine mit Wasser verrühren und ca. 5 Min. quellen lassen. Die Gelatine erwärmen. Schlagobers mit Vanillin-Zucker steif schlagen. Bei beginnender Gelierung das Schlagobers unterheben.

- 5 Den unteren Tortenboden mit ca. 1 Glas der Wild-Preiselbeeren bestreichen, so dass ein 1 cm Rand frei bleibt. 3 EL Obers-Füllung darauf verstreichen und den mittleren Tortenboden auflegen. Den Vorgang mit dem mittleren Tortenboden wiederholen und den Tortenoberteil auflegen. Die Torte komplett mit Schlagobers bestreichen und den Tortenrand mit einem Tortengarnierkamm verzieren. Das übrige Schlagobers in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen, die Torte damit verzieren und bis zum Servieren kalt stellen.
- 6 **Zum Verzieren:**
Die Torte vor dem Servieren mit den übrigen Wild-Preiselbeeren und Pistazien verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Torte schmeckt am Besten, wenn sie am Vortag zubereitet und kalt aufbewahrt wird.
- Die Buchweizentorte statt mit Wildpreiselbeeren mit 700 g Zwetschkenmus füllen und verzieren.