

## Blaubeer-Buchweizentorte

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 60 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Für die Springform (Ø 26 cm):

etwas Fett  
Backpapier

### Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)  
2 EL heißes Wasser  
90 g Honig  
1 Pr. Salz  
100 g Buchweizenmehl  
50 g Weizenmehl Type 1050  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin



### Füllung:

250 g Blaubeeren (frisch oder tiefgekühlt)  
1 Pck. Dr. Oetker Gelatine gemahlen weiß  
500 g kalte Schlagsahne  
80 g Honig  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker  
1 EL Zitronensaft

### Zum Garnieren:

50 g Blaubeeren  
30 g Dr. Oetker Pistazien gehackt

**1. Vorbereiten:** Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**2. Biskuitteig:** Eier mit heißem Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Honig und Salz unter Rühren zufügen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Buchweizen, Mehl und Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 20 Min.**

**3.** Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen. Backpapier vorsichtig abziehen und einmal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.

**4. Füllung:** Frische Blaubeeren waschen und verlesen. Tiefgekühlte Blaubeeren nach Packungsanleitung auftauen lassen. Beeren pürieren. Gelatine nach Packungsanleitung quellen lassen und auflösen. Erst etwa 4 Esslöffel des Pürees mit Hilfe eines Schneebesens mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit dem übrigen Beerenpüree verrühren. Sahne mit Honig, Zucker und Zitronensaft steif schlagen.

**5.** Wenn die Masse zu gelieren beginnt, die Hälfte der Sahne unter 3/4 der Blaubeermasse ziehen. Blaubeersahne auf dem unteren Boden glatt streichen und mit dem oberem Boden bedecken. Restliche Sahne unter die übrige



Blaubeermasse ziehen.  
Torte damit rundherum einstreichen und mit Blaubeeren und Pistazien garnieren.  
Torte bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 16 g, Kh: 24 g, kJ: 1.100, kcal: 262