





Heidelbeer-Buchweizentorte

Eine sahnige Torte mit Heidelbeeren für den Sommer

etwa 12    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett
Backpapier

Biskuitteig:

5 Eier (Größe M)
2 EL heißes Wasser
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
3 Tropfen Dr. Oetker
Bittermandel-Aroma (aus Rö.)
150 g Buchweizenmehl
100 g Weizenmehl Type 1050
1 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

Füllung:

375 g Heidelbeeren (Blaubeeren)
(frisch oder tiefgekühlt)
10 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
600 g kalte Schlagsahne
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker

Zum Verzieren:

50 g Heidelbeeren (Blaubeeren)
30 g Dr. Oetker gehackte
Pistazien

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 in 1 Min. schaumig schlagen. Zucker mit Bourbon Vanille-Zucker mischen, in 1 Min. unter Rühren einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Aroma unterrühren. Buchweizenmehl mit Weizenmehl und Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost auf mittlerer Einschubleiste in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 30 Minuten

- 3 Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen. Backpapier vorsichtig abziehen und zweimal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.
- 4 **Füllung:**
Frische Heidelbeeren verlesen und waschen, tiefgekühlte nach Packungsanleitung auftauen lassen. Heidelbeeren pürieren. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen 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 Zucker und Bourbon Vanille-Zucker steif schlagen.
- 5 Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Knapp 1/3 der Heidelbeersahne auf dem unteren Boden glatt streichen, mit dem zweiten Boden bedecken und wieder knapp 1/3 Heidelbeersahne darauf glatt streichen. Torte mit übriger Heidelbeersahne rundherum einstreichen und mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.
- 6 **Verzieren:**
Torte mit Heidelbeeren und Pistazien bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Verzierung lässt sich die Torte gut einfrieren.