



AUS DER KONDITOREI
STREITBERGER

Buchweizentorte mit Preiselbeergelee

Ergibt 8 Stück
Springform von 20 cm Ø


Butter und Mehl für die Form

- 1 Zitrone
- 170 g Butter weich
- 170 g Zucker
- 1 Briefchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 200 g Buchweizenmehl
- ca. 100 g Preiselbeer-
oder Johannisbeergelee

1 Backofen auf 180 °C vorheizen. Form mit Butter bestreichen, mit Mehl bestäuben. Zitronenschale fein abreiben. Mit Butter, 100 g Zucker, Vanillezucker und Salz zu einer luftigen Masse rühren. Eier trennen. Eigelb unter die Buttercreme rühren.

2 Eiweiss steif schlagen, restlichen Zucker zugeben. Weiterschlagen, bis die Masse glänzend weiss ist. Mehl und Eiweiss in je zwei Portionen unter die Buttercreme heben. Masse in die Form füllen. Torte in der Ofenmitte ca. 45 Minuten backen. Nadelprobe machen. Torte aus der Form nehmen, auskühlen lassen.

3 Torte waagrecht durchschneiden. 50 g Gelee auf den Tortenboden austreichen. Deckel darauf legen. Mit restlichem Gelee bestreichen.

 **Zubereitung ca. 20 Minuten
+ ca. 45 Minuten backen**

Pro Stück ca. 6 g Eiweiss, 39 g Fett,
49 g Kohlenhydrate, 2400 kJ/570 kcal



LÄNDLICH Das Volk zieht zu den Flusssauen vor der Stadt. Wer einen der nahen Hügel erklimmt, hat ein wahrhaftiges Zvieri verdient.



KNUSPRIG Nach alter Tradition wird in der Bäckerei Grandi das Schüttelbrot aus Bio-Roggen-Vollkornmehl hergestellt.

