

Buchweizentorte mit Holunder-Gelee

Zutaten:

50 ml Wasser

175 g Zucker

175 g Buchweizenmehl

1 Backpulver

500 g Holundergelee

250 ml Sahne

250 g Quark

1 Glas Likör (Wildkirsch oder Schleen oder drgln.)

Zubereitung

Eiweiß gut steif schlagen

Eigelb, Zucker, Wasser schaumig rühren und unter das Eiweiß heben

Buchweizenmehl mit Backpulver mischen und unter die Eimasse ziehen

Nur den Boden einer Springform fetten und den Teig einfüllen

Bei 190 g (Ober-/Unterhitze) im nicht vorgeheizten Ofen 30-40 Min. backen

Boden erkalten lassen, einmal flach durchschneiden, mit dem Likör beträufeln und mit dem Gelee satt bestreichen. Böden wieder zusammensetzen.

Quark mit dem restlichen Gelee vermischen, Sahne gut steif schlagen und mit dem Quark vermischen, Torte rundum mit der Masse bestreichen und mehrere Stunden kalt stellen.