Heidenmehltorte

Kochdauer:
Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:
anspruchsvoll

Zutaten:

6	Stk.	Eier
140	g	Zucker
70	g	Buchweizenmehl
50	g	geriebene Schokolade
250	ml	Schlagobers
100	g	Beeren
50	g	Marmelade

Mein persönlicher Tipp

Buchweizen enthält kein Klebereiweiß und ist daher ideal für Menschen mit Glutenunverträglichkeit (Zöliakie).:

Caecilia Geißegger
Referentin für Ernährung in Güssing

Quellen:

- Caecilia Geißegger:
  Rezept aus Bäuerinnenkochkurs

Zubereitung

... 14 Portionen

- Eidotter und Eiklar trennen. Eiklar zu steifem Schnee schlagen.
- Dotter und Zucker schaumig rühren. Zum Abtrieb nach und nach Heidenmehl und die geriebene Schokolade, sowie den steif geschlagenen Eischnee locker unterheben. In die ausgefettete bemehlte Tortenform füllen.
- Auf der unteren Schiene ins kalte Backrohr geben und bei 175 – 190°C 45 – 60 Minuten backen. Stichprobe mit einer Stricknadel machen.
- Ausgekühlt die Torte in der Mitte durchschneiden, den Unterboden mit Marmelade bestreichen und mit der Hälfte des geschlagenen Schlagobers füllen.
- Die Beeren (bzw. in Stücke geschnittenen Steinfrüchte) darüber streuen und den oberen Tortendeckel hinaufgeben.
- Deckel und Seite mit Marmelade bestreichen und mit der restlichen Hälfte des Schlagobers überziehen.
- Mit grob geraspelter Schokolade bestreuen und kalt stellen.

Zusatzinformation: Der Buchweizen ist eigentlich kein Getreide, sondern ein Knöterichgewächs. Er fehlte zu Großmutters Zeiten in keiner südburgenländischen Bauernküche – beliebt war vor allem der Sterz.

Gutes vom Bauernhof
lk Bäuerinnen Österreich
Eine Initiative des Agrar.Projekt.Verein
Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union
Bundesministerium Nachhaltigkeit und Tourismus
LE 14-20
Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.