

# Buchweizen-Kirschtorte



Eine leckere Buchweizen-Torte von Charlotte Gils-Eilenbecker.

Fotos: Guy Wolff

Den Backofen auf 170° C vorheizen.

Die Eier trennen. Die Eigelbe mit 100 g Zucker und 3 EL heißem Wasser schaumig schlagen. Das Eiweiß mit 50 g Zucker, 1 EL kaltem Wasser und dem Salz zu festem Schnee schlagen.

Den Eischnee auf die Eigelbmasse geben und vorsichtig vermischen. Das Mehl mit der Kartoffelstärke, Kakao und Backpulver mischen und nach und nach unter die Eimasse sieben.

Den Biskuitteig in eine gefettete, mit Backpapier ausgelegte Form geben.

Im Backofen auf mittlerer Schiene bei 170° C während 20 bis 25 Minuten backen.

Die Kirschen in ein Sieb geben und den Saft auffangen. Die Kartoffelstärke mit 3 EL Kirschsafft und etwas Kirschwasser anrühren. Den restlichen Kirschsafft mit Zucker aufkochen lassen. Die aufgelöste Stärke zum kochenden Kirschsafft geben, unter Rühren erneut aufkochen lassen. Die Kirschen untermischen und abkühlen lassen.

Den ausgekühlten Tortenboden horizontal durchschneiden. Den unteren Teil mit dem Kirschwasser beträufeln. Die Kirschmasse gleichmäßig auf dem Tortenboden verteilen.

Die Sahne mit dem Zucker zu Schlagsahne schlagen und die Hälfte der Schlagsahne auf den Kirschen verteilen und glatt streichen.

Den Tortendeckel auflegen und die Torte mit der restlichen Sahne bestreichen.

Mit Schokoraspeln und kandierten Kirschen nach Belieben garnieren.

## Zutaten für vier Personen

5 Eier	1 Glas Schattenmorellen
150 g Zucker	¼ l Kirschsafft
130 g Silberbuchweizenmehl	2-3 EL Kirschwasser
30 g Kartoffelstärke	2-3 EL Kartoffelstärke
2 TL Kakaopulver	1 EL Zucker
2 TL Backpulver	100 g Schokoraspel
3 EL heißes Wasser	kandierte Kirschen
1 EL kaltes Wasser	½ l Sahne
1 Msp. Salz	50-60 g Zucker