

Buchweizentorte

Zutaten für 1 Torte (26 cm Durchmesser)

Für die Torte

150 g Buchweizenmehl
30 g Speisestärke (Mais- oder Erdäpfelstärke)
1 TL (ca. 5 g) Backpulver
150 g geriebene braune Mandeln oder Haselnüsse
100 g geraspelte (Zart-)Bitterkuvertüre
200 g weiche Butter
gute Prise Zimt
5 Dotter
5 Eiklar
100 g Kristallzucker
1 Apfel und/oder 2 kleinere Karotten
Butter und Mehl für die Form
Staubzucker



Thomas Apolt/Brandstätter Verlag

Zubereitung

Für die Torte Buchweizenmehl mit Stärke und Backpulver mischen. Mandeln oder Nüsse und Schokolade mischen. Butter mit Zimt mit dem Mixer schaumig rühren. Dotter nach und nach zur Butter geben. Nuss-Schokolade-Mischung einrühren. Eiklar mit Kristallzucker zu steifem Schnee schlagen. Vorsichtig unterheben. Zum Schluss das Mehl unterziehen. Apfel schälen, mit einer groben Reibe (Rohkostreibe) reiben, evt. Karotten schälen und fein reiben. Form von 26 cm Durchmesser buttern und bemehlen. Hälfte der Masse einfüllen, Äpfel und/oder Karotten darauf verteilen. Zweite Hälfte der Masse darübergeben. Glattstreichen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad ca. 45 Minuten backen. Nach 30 Minuten mit Alufolie bedecken. Torte aus dem Rohr nehmen, überkühlen lassen. Stürzen. Mit Staubzucker bestreuen, portionieren und servieren.

Tipp: Preiselbeerobers passt gut dazu.

Buchtipp:

Das Rezept für die Sendung „Studio 2“ ist in Anlehnung nach dem Rezept aus Katharina Seisers Buch „**Österreich vegetarisch**“ entstanden.

