

Heidjertorte

- **Portionen:** 8-10
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 2:000 h
- **Fertig in** 2:30 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '150', 'cook_time' : '2:000 h', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '8-10', 'yield' : '' });
```

Typisch aus der Lüneburger Heide, mit Buchweizen-Nuss-Biskuit und Preiselbeer-Sahnefüllung

Zutaten

- ,Für den Teig:
- 60 g Buchweizenmehl
- 75 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 50 g gemahlene Haselnüsse
- Abrieb einer Orange
- 3 Eier
- Für die Füllung:
- 350 - 400 g kalt gerührte Preiselbeeren aus dem Supermarkt
- 400 ml geschlagene Sahne
- Mark einer ausgekratzten Vanilleschote

Zubereitungsart

Schritt1

Der Buchweizen-Nuss-Biskuit:

Schritt2

Zunächst die gemahlene Haselnüsse ohne Fett in einer Stielpfanne etwas anrösten und mit dem Buchweizenmehl mischen.

Schritt3

Die Eier trennen und die Eigelbe mit dem Zucker gut schaumig rühren zur Buchweizenmehlmischung geben..Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und den Orangenabrieb dazu geben.

Schritt4

Ebenfalls in zwei Schritten locker unter die Masse heben.

Schritt5

In einer gefetteten Springform bei 200° C ca. 35 min. backen.

Schritt6

Danach etwas auskühlen lassen und waagrecht halbieren,

Schritt7

um 2 Böden zu bekommen.

Schritt8

Die Füllung / der Aufbau:

Schritt9

Die Gelatine in kaltem Wasser 4 - 5 min. einweichen. Anschließend gut ausdrücken und erwärmen. (das geht in der Mikrowelle ganz gut) Vorsichtig unter die steif geschlagene Sahne mit der Vanille heben.

Schritt10

Den ersten Boden in eine Springform setzen und mit der Hälfte der Preiselbeeren belegen, glatt streichen.

Schritt11

Dann folgt die Hälfte der Sahne und der 2. Boden; Vorgang einmal wiederholen.

Schritt12

Nunmehr die Torte für ca. 2 Stunden im Kühlschrank gut durchkühlen lassen. Mit der restlichen Sahne zunächst die Seiten dünn verstreichen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben.

Schritt13

Die Torte dekorieren, ausspritzen, ev. übrige Preiselbeeren in der Mitte placieren.

Rezeptart: Torten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/heidjertorte/>