



## **Buchweizentorte mit Heidelbeer- Füllung**

⌚ 20 Minuten

⚙️ einfach

### **Zutaten**

#### **Teig**

8 Eier getrennt  
200 g Zucker  
50 g gemahlene Mandeln  
150 g Buchweizenmehl

#### **Füllung**

500 ml Schlagsahne  
1 Glas FruchtGarten Heidelbeere  
1 Pck. Vanillezucker

#### **Zubereitung**

Eigelb und Zucker schaumig schlagen, gemahlene Mandeln unterheben. Eiweiß steif schlagen und abwechselnd mit dem Buchweizenmehl vorsichtig unterrühren.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben und bei 160-180 Grad Umluft ca. 35-40 Min. backen.

Kuchen auskühlen lassen und einmal waagrecht durchschneiden.

Schlagsahne mit Vanillezucker steif schlagen und mit FruchtGarten Heidelbeere vermengen. Mit der Fruchtfüllung die untere Tortenbodenhälfte bestreichen und die andere Hälfte drauf legen. Mit Puderzucker bestäuben oder mit geschlagener Schlagsahne und Früchten dekorieren.