

Buchweizentorte mit Blaubeeren



Zutaten:

4 Eier
80g Zucker
70g Speisestärke
70g Buchweizenmehl
2 gestrichene Teelöffel Backpulver
250g Blaubeeren
250g Mascarpone
250g Speisequark
3 Esslöffel Milch
2 Esslöffel gehobelte Mandeln

Zubereitung:

Eier und Zucker schaumig schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver unterrühren. Springformboden fetten. Teig einfüllen. Ca. 30 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 160°C Umluft backen.

Mascarpone, Quark, Milch, restlichen Zucker und 150g Beeren cremig verrühren. Biskuit in 2 Platten schneiden. Platten und Creme im Wechsel übereinanderschichten.

Restcreme auf der obersten Platte verteilen und mit Beeren und Mandeln verzieren.