

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Buchweizentorte auf Zitrubenschaum

Zutaten

(für 1 Torte, 26 cm Durchmesser)

Für die Buchweizentorte

- 375 g Butter
- 8 Eier
- 375 g Staubzucker
- 375 g Buchweizenmehl
- 1 Prise Salz
- 375 g geriebene Haselnüsse
- 2,5 g Backpulver

Für die Granatenfüllung

- 1 kg Granaten (Wildpreiselbeeren)
- 400 g Zucker
- Zitronenzeste
- Orangen-zeste

Quelle: ORF extra

Für den Zirbenschäum

- 4 Dotter
- 30 ml Orangensaft
- 30 ml Weißwein
- 15 g Zucker
- 1 Tropfen Zirbenöl

Für die Dekoration

- Geschlagenes Obers
- Schokoladenspäne

Zubereitung

Buchweizentorte:

Die Butter schaumig schlagen und Dotter langsam in die Buttermasse einarbeiten. Die Hälfte vom Staubzucker auch unterrühren. Mit der zweiten Hälfte des Staubzuckers die Eiweiße zu Schnee schlagen. Das Buchweizenmehl mit Salz, Haselnüssen und Backpulver vermengen und unter die Buttermasse heben. Anschließend zuerst eine Hälfte der Schneemasse gut einarbeiten und dann dasselbe mit der zweiten Hälfte durchführen. Die fertige Masse in eine gebutterte Tortenform (26er Ring) geben und am Rand etwas hochziehen, damit die Torte ebenmäßig wird. Bei 160 °C bei Ober- und Unterhitze für 1 ½ Stunden backen.

Grantenfüllung:

Für die Grantenfüllung alle Zutaten in einem Topf 15-20 Minuten lang köcheln, dann kalt werden lassen und anschließend nochmal für zwei Minuten aufkochen lassen. Die abgekühlte Tortenmasse waagrecht halbieren und gleichmäßig mit einer etwa 1 cm hohen Schicht abgekühlter Grantenmarmelade füllen. Dann die Oberseite der Torte mit der restlichen Grantenmarmelade bestreichen.

Zirbenschäum:

Beim Zirbenschäum alle Zutaten über Wasserdampf sämig schlagen und anschließend mit der Torte anrichten. Dabei diese noch mit Schlagobershäubchen und Schokoladenspäne vollenden.