

Buttercreme-Torte

von Marita Winkelmann

(Gluten- und Tiereiweißfrei)

Boden:

- 300 g Hirse, fein gemahlen
- 150 g Butter
- 150 - 200 g Honig (je nach Süßigkeit)
- 1 - 2 El. Schmand
- 1 Tl. Weinstein-Backpulver

Butter und Honig schaumig rühren.

Hirsemehl und Schmand zugeben.

Backpulver unterheben.

In gefettete Springform füllen und bei 200° C 30 - 40 Min. backen.

Buttercreme:

- 375 g Butter
- 150 g Honig
- 125 g Hirse fein gemahlen
- 1 Becher Sahne
- $\frac{1}{2}$ Becher Wasser

Butter und Honig schaumig rühren.

Hirsemehl, Sahne und Wasser aufkochen.

Den Hirsepudding erkalten lassen, danach unter die Honigbutter rühren. Evtl. je nach Geschmack noch mit Honig nachsüßen.

Schokoladen-Buttercreme-Torte:

2 - 3 El. Kakao in die Hälfte der Creme rühren.

Fertigstellung:

Der recht flache Kuchen wird ca. 2 Tage vor dem Verzehr mit der hellen Buttercreme bestrichen.

Der dunkle Creme wird spiralförmig auf jedes Tortenstück gespritzt.

Kühl aufbewahren und gut durchziehen lassen.