

## **Buttercreme-Torte**

gluten- und tiereiweißfrei

### Boden:

- 300 g Hirse (fein gemahlen)
- 150 g Butter
- 200 g Akazienhonig
- 1 - 2 El. Schmand
- 2 Tl. Weinsteinbackpulver

Butter und Honig schaumig rühren.

Hirsemehl und Schmand zugeben. Backpulver unterheben.

In eine gefettete Springform füllen und bei 200° C 30 – 40 Minuten backen.

### Buttercreme:

- 375 g Butter -schaumig rühren
- 150 g Honig - „
- 125 g Hirse (fein gemahlen) - unter Rühren
- 1 Becher süße Sahne - aufkochen und
- ½ Becher Leitungswasser - ausquellen lassen

Den Hirsepudding erkalten lassen.

Danach unter die Honigbutter rühren.

Evtl. —je nach Geschmack— noch mit Honig nachsüßen.

Wird ein Schokoladen-Buttercreme gewünscht, 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.

Danach werden 16 Tortenstücke leicht angezeichnet.

Die dunkle Creme wird spiralförmig auf jedes Tortenstück gespritzt.

Kühl aufbewahren und gut durchziehen lassen.