

Holunder-Bisquit-Torte

Grundrezept wie für „Bisquit-Roulade“.

- 3 Eier
- 150 g Honig
- 150 g Buchweizenmehl
- 50 g Pfeilwurzelmehl
- 2 Tl. Backpulver
- 3 Becher Sahne
- Holunderbeeren
- 1 Apfel
- 1 Tl.-Spitze Zimtpulver

Eigelb mit Honig und 4 El. heißem Wasser schaumig schlagen.

Eiweiß, Mehl und Backpulver unterheben.

In gefettete, bemehlte Springform geben und bei 200° C ca. 30 Min. backen.

Holunder in sehr wenig Wasser mit Apfelstücken und Zimt kochen. Honig nach Geschmack zugeben.

Pürieren und mit Pfeilwurzelmehl andicken.

Tortenboden einmal durchschneiden.

Sahne steif schlagen, auf den Boden verteilen und Holundermasse darüber streichen.

Den zweiten Boden aufsetzen und mit Sahne rundherum bestreichen.