



## BUCHWEIZEN-KÄSESAHNETORTE MIT HEIDELBEEREN (glutenfrei)

### **Teig:**

2	Eier	3 EL	Wasser
100g	Zucker	1 P	Vanillezucker
75 g	Buchweizenmehl	50 g	Mondamin
1 TI	Backpulver		

Die Eier mit dem Wasser, Zucker und Vanillezucker zu einer dicken Creme rühren. Buchweizenmehl, Mondamin und Backpulver mischen und vorsichtig unter die Masse heben. Springform mit Backpapier auslegen, den Rand einfetten, die Masse einfüllen und bei 175° auf der mittleren Schiene ca. 20-30 Min. backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

### **Füllung:**

1 Glas	Heidelbeeren	2-3 EL	Mondamin zum Andicken
500 g	Quark	6 Eßl	Zucker
etwas	Zitronensaft	1 P	weisse gemahl. Gelatine
400 ml	Sahne	250 ml	Heidelbeeren
1 P.	Tortenguss		

Die Heidelbeeren abtropfen lassen, den Saft auffangen für den Guss. In einem Topf auskochen u. mit dem angerührten Mondamin andicken. Abkühlen lassen u. auf dem Tortenboden verteilen. Einen Tortenring um den Boden befestigen.

Den Quark mit dem Zucker verrühren etwas Zitronensaft dazu geben. Die Gelatine nach Anleitung auflösen und unter den Quark rühren. Die Sahne steifschlagen, unter den Quark heben. Die Masse auf die Heidelbeeren geben. Im Kühlschrank fest werden lassen.

### **Guss:**

250ml Heidelbeersaft mit dem Tortenguss verrühren, u. aufkochen. Etwas abkühlen lassen, auf dem Kuchen verteilen u. nochmals kühlstellen.

**Info:** Diese Torte kann mit jeder beliebigen Obstsorte gemacht werden.