

## Hermann – Löns – Torte mit Blaubeeren

Für diese typischste aller niedersächsischen Torten existiert in jeder niedersächsischen Familie ein leicht abgewandeltes Rezept.

### **Biskuitboden:**

5 Eiweiß  
4 EL warmes Wasser  
5 Eigelbe  
200 g Zucker  
60 g Buchweizenmehl  
50 g Stärkemehl  
1 TL Backpulver  
100 g gem. Haselnüsse

### **1. Füllung:**

500 g Waldfrüchte (Himbeeren, Brombeeren, Blaubeeren oder Preiselbeeren), frisch, gefroren oder aus dem Glas  
¼ l Fruchtsaft, 1 Päckchen roter Tortenguss

### **2. Füllung:**

2 – 3 Becher Sahne, etwas Zucker, evt. Sahnesteif

Außerdem: Nüsse oder Beeren zum Verzieren

### **Zubereitung:**

Das Eiweiß mit dem Wasser steif schlagen.

Das Eigelb und den Zucker schaumig rühren und unterheben.

Buchweizenmehl, Backpulver, Stärke und Nüsse mischen – vorsichtig unterheben.

Bei 170 Grad etwa 45 Min. backen – noch weitere 10 Min. im ausgeschalteten Backofen lassen.

Erkaltet wird der Kuchen 2 x durchgeschnitten.

Die Früchte gut abtropfen lassen.

Den unteren Boden damit belegen.

Den Fruchtsaft andicken und über die Früchte geben – erkalten lassen.

Den 2. Boden auflegen.

Für die 2. Füllung die Sahne mit dem Zucker u. evt. Sahnesteif steif schlagen, aufstreichen.

Den 3. Boden auflegen. Obenauf und rundum mit geschlagener Sahne bestreichen, mit Beeren oder Nüssen garnieren. Einen Tag durchziehen lassen! Guten Appetit!