

Schwarzpolenta Torte

Zutaten (Tortenform 28 cm Durchmesser)

200 g Butter, zimmerwarm
200 g Zucker
6 Eier
200 g Buchweizenmehl (Schwarzpolenta)
200 g geröstete und geriebene Haselnüsse
2 Äpfel
1 Pkt. Backpulver
geriebene Schale von einer 1/2 Zitrone
Butter für die Form
200 g Preiselbeermarmelade
Staubzucker zum Bestreuen



Die Tortenform mit Butter austreichen und mit Mehl stauben.

Das Backrohr auf 180 Grad Ober-Unter-Hitze vorheizen.

Die Äpfel schälen und grob raspeln.

Die weiche Butter mit 100 g Zucker schaumig rühren. Die Eier in Dotter und Eiklar trennen und die Dotter einzeln nacheinander unterrühren.

Buchweizenmehl, geriebene Nüsse, Backpulver vermischen und gemeinsam mit der Zitronenschale und den geraspelten Äpfeln unter den Teig mischen.

Das Eiweiß leicht aufschlagen und mit den restlichen 100 g Zucker zu einem - nicht zu festen - Eischnee schlagen. Dann in den Teig unterheben.

Die Masse in die Tortenform füllen und im vorgeheizten Backrohr ca. 40 Minuten backen.

Wenn die Torte ausgekühlt ist, wird sie in der Mitte durchgeschnitten und mit Preiselbeermarmelade gefüllt.

Mit der Marmelade sollte man großzügig sein, denn sie zieht in die Torte ein und verleiht ihr eine saftige, pikant-säuerliche Note.

Die Torte mindestens einen Tag rasten lassen. Dann mit einer Schablone bedecken und mit Staubzucker bestreuen.

Wer es gerne üppiger hat, serviert sie mit einer Preiselbeer-Schlagobers-Mischung.