



## **Kuchen Nr. 24: Buchweizen-Schoko-Kokos-Torte (gluten- und lactosefrei)**

Ein Rezept für diejenigen, die wegen Unverträglichkeiten sonst keinen Kuchen essen können!

### **Zutaten für den Teig:**

3 Eier  
60 g Zucker  
100 g Buchweizenmehl  
1 gestr. Teel. Weinsteinbackpulver  
1 Prise Salz

### **Zutaten Creme:**

2 Pk Alpro-Soja Cuisine  
oder 2 Pk Soja Crème-fit  
1 Beutel Agartine  
1 Glas Preiselbeeren

1 Pk Alnatura Schokoladen-Pudding  
400 ml Kokosnusscreme  
100 ml Alpro (oder ähnlich) Sojamilch Schoko

### **Zubereitung:**

Eier trennen, Eigelb mit Zucker schaumig schlagen. Eiweiß mit Prise Salz steif schlagen. Eiweiß unter die Eigelbmasse heben, danach das Buchweizenmehl mit dem Backpulver unter die Eimasse heben. In die Backform füllen und ca. 20 Minuten backen.

### **Creme:**

Soja mit Agartine nach Anleitung aufkochen, Preiselbeeren einrühren und erkalten lassen. Etwas von den Preiselbeeren vorher abnehmen und für die Verzierung zurückstellen.

Pudding nach Anleitung (nur 1 gestr. EL Zucker) zubereiten.

Bisquitteig horizontal in 2 Hälften schneiden, auf den unteren Tortenboden Pudding streichen, danach Soja-Preiselbeer-Creme. 2. Teil des Biskuitteiges auflegen, ebenfalls Pudding und Soja-Preiselbeer-Creme aufstreichen. Mit Preiselbeeren verzieren, kaltstellen.