

Ein Kuchen für`s Wochenende

Die Krümelorte

Teig:

8 Eier

200 g Honig

1/2 Tl Bourbon Vanille

1 Pck. Weinstein Backpulver

1 Prise Salz

300 g Dinkel frisch gemahlen

2-3 EL Kakao schwach entölt

Crème:

500 ml bio Schlagsahne

300 g bio Schmand

1/2 Tl Bourbon Vanille

40 g Honig

Zubereitung:

Eier, Honig, Bourbonvanille schaumig rühren.

Backpulver und Salz unterrühren und zum Schluss das frisch gemahle Mehl vorsichtig mit dem Löffel unterheben. Die Masse in 2 Hälften teilen, in eine Hälfte den Kakao rühren.

Eine Springform von Ø 26 cm mit Backpapier auslegen und beide Teighälften einzeln bei 195°C Ober unter Hitze ca. 15-20 Min. backen. Auskühlen lassen.



Beide Böden jeweils waagrecht einmal durchschneiden so dass vier Böden entstehen. Zwei helle und zwei dunkle. Auf den Boden unten kann man Obst legen, ich habe halbierte Bananenstreifen genommen. Krümel abreiben um später die Torte damit abzudecken. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Schmand-Creme geben. Immer abwechselnd auf einen hellen und dunklen Boden streichen und diese auf einander legen. Mit der restlichen Crème die ganze Torte bestreichen. Die dunklen und hellen Krümel mischen, auf die Torte und den Rand geben und leicht andrücken.