

Drei-Tage-Torte

(nach Annette Bub)

- 325 g Dinkelvollkornmehl
- 250 g Honig
- 250 g Butter
- 1 Becher Schmand
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Prise Vollmeersalz

Alles miteinander verrühren.

1/3 des Teiges in einer Springform ca. 12. Min. bei 190° C abbacken.

Den Restteig mit 2 El. Kakao verrühren und 2 Böden -wie vor- backen.

Die Böden noch warm mit Rum bestreichen.

Fertigstellung:

- 2 Becher Sahne mit
- 250 g. Honig steif schlagen.
- 3 Becher Schmand darunter rühren.

Damit die richtige Steife erreicht wird, ca. 6 Schüffelchen Biobin unter die Masse rühren.

Den dunklen Boden in eine Springform geben, mit einem Teil der Schmand-Sahne-Masse bestreichen.

Dann den hellen und danach den dunklen Boden bestreichen.

3 Tage im Kühlschrank zum Durchziehen stehen lassen.

Den Rest der Schmand-Sahne-Masse bis zur Fertigstellung der Torte im Kühlschrank aufbewahren.

Nach 3 Tagen den Rand der Springform lösen und die Torte mit der restlichen Sahne-Schmand-Masse bestreichen.

Die Torte nach Wunsch mit Kakaopulver bestäuben.