



# „Anreppener Römertorte“

Nach einem Rezept der Anreppener Landfrauen zum Jubiläum „2000 Jahre Römerlager Anreppen“

---

## Zutaten für den Boden:

6 Eier, 175g Zucker, 90g Buchweizenmehl, ein halbes Päckchen Backpulver

## Zutaten für die Tortencreme:

Drei Becher Sahne, zwei Gläser Preiselbeeren, sechs Blatt Gelatine

## Zubereitung:

Am Tag, bevor die Torte serviert werden soll, den Biskuitboden zubereiten (genaue Anleitung steht in jedem Backbuch).

Für die Creme die Sahne schlagen. Zwei Becher werden mit drei Vierteln der Preiselbeeren vermengt. Die Gelatine unterheben. Der Rest der Beeren wird erwärmt, püriert und als Spiegel auf die Torte gegeben. Mit der übrigen Sahne wird die Torte bestrichen.

**Wir wünschen Ihnen Guten Appetit !**