

Nusstorte bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

300 gr Zucker, 7 mittelgroße Eier, 450 gr gemahlene Haselnusskerne, 1 Päckchen Backpulver, 1 Packung Rocher, 3 Becher Schlagsahne.

Die Vorbereitungen:

Das Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren. Eiweiß zu Schnee schlagen und abwechselnd mit den (mit Backpulver vermischten) Haselnüssen unter die Eigelbmasse rühren. In eine Springform füllen und bei 175° 50-60 min. abbacken. Nach dem Abkühlen 1-2x durchschneiden.

Die Zubereitung:

Für die Füllung die Rocherkugeln mit dem Pürrierstab zerkleinern und mit der Sahne verrühren. Im Kühlschrank durchkühlen und dann aufschlagen. Zum Verzieren der Torte eine kleine Menge der Masse in einen Spritzbeutel geben, den Rest auf die Böden verteilen und die Torte zusammensetzen.