

Nusstorte von Brigitte

Rezept für 12 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Eigelb / Eidotter	6 Stk.
Semmelbrösel / Paniermehl	3 Dekagramm
Backpulver	1.5 Pkg.
Eischnee	6 Stk.
Feinkristallzucker	250 g
Gemahlene Haselnüsse	300 g
Weizenmehl (glatt)	3 Dekagramm
Kirschrum	3 Esslöffel
Ribiselmarmelade	Etwas / nach Bedarf
Schokoglasur / Schokoladeglasur / Schokoladefettglasur	Etwas / nach Bedarf
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	1 Dose(n) / Becher

Zubereitung:

Klar zu steifen Schnee schlagen, Dotter und Zucker schaumig rühren, Brösel mit Rum vermischen, Nüsse, Brösel, Mehl, Backpulver nach und nach in die Dotter-Zuckermasse einrühren.
Steifer Schnee vorsichtig unterheben.
Die Torte bei 160° ca. 50 Minuten backen.
Auskühlen lassen, einmal durchschneiden, mit Ribiselmarmelade füllen.
Schokoglasur draufgeben und mit geschlagener Sahne servieren.

Diese Torte bleibt ein paar Tage saftig.

TIPP:

Weitere leckere Tortenrezepte findest du in unserer Diashow für Torten und Cremeschnitten!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1328-Nusstorte-von-Brigitte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at