Rezept

Haselnuss-Espresso-Käsetorte

Ein Rezept von Haselnuss-Espresso-Käsetorte, am 29.04.2024

Zutaten

300 g	Haselnusskerne
100 g	Zucker
500 g	cremiger Ricotta
2 EL	Mehl
125 g	Zucker
1 TL	Zimtpulver
60 g	Butter
1 EL	flüssiger Honig
200 g	Frischkäse (Doppelrahmstufe)
2	Eier (M)
1 Päckchen	Vanillezucker
60 ml	abgekühlter Espresso

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 24 cm Ø (10 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal

Zubereitung

1. Für die Nusskruste den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Haselnusskerne auf ein Backblech geben und im Ofen (Mitte) 6-10 Min. rösten, bis die Häutchen platzen und schwarz werden. Herausnehmen, auf ein Küchenhandtuch geben und damit die Schalen abreiben. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) herunterschalten. Den Boden und den Rand der Form mit Backpapier auslegen. Die Haselnusskerne ca. 30 Min. abkühlen lassen.

2. 2 EL Nüsse grob hacken und beiseitestellen. Butter schmelzen, mit Zucker und Honig mischen und leicht abkühlen lassen. Übrige Nüsse im Blitzhacker fein mahlen und unter die Buttermischung rühren. Die Nussmasse in die Form geben und mit einem Löffel an Boden und Rand verstreichen. Dann die Form mit der Masse kalt stellen.

3. Für die Füllung Ricotta und Frischkäse mit den Quirlen des Handrührgeräts glatt rühren. Mehl unterrühren, dann die Eier nach und nach unterrühren, bis die Masse glatt ist. Zucker, Vanillezucker, Zimtpulver und Espresso unterrühren.

4. Die Füllung auf dem Teigboden verstreichen. Im Backofen (Mitte) 35-40 Min. backen. Der Kuchen ist fertig, wenn er beim Berühren der Form in der Mitte noch leicht »zittert«. Den Kuchen herausnehmen und auf einem Kuchengitter in mehreren Stunden auskühlen lassen. Vor dem Servieren den Kuchen aus der Form lösen und mit den beiseitegestellten Haselnüssen bestreuen.