

Rezept

Haselnusstorte

Ein Rezept von Haselnusstorte, am 29.05.2023

Zutaten

200 g Haselnusskerne	4 Eier (M)
Salz	2 EL Haselnussmus (Reformhaus)
1/4 TL Zimtpulver	50 g Kastanienmehl
200 g Sahne	2 TL Haselnussmus (Reformhaus)
2 EL Johannisbeer- oder Erdbeer-Fruchtaufstrich	30 g Haselnussblättchen
Öl für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM VON 24 CM Ø (12 STÜCKE) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min
Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen, Haselnüsse darauf verteilen. Im Ofen (Mitte, Umluft nicht geeignet) 5 Min. rösten, herausnehmen, leicht abkühlen lassen und fein mahlen. Backofentemperatur auf 180° zurückschalten. Den Springformboden mit Backpapier belegen, den Rand fetten.
2. Die Eier trennen, Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. Eigelbe mit Haselnussmus und Zimtpulver mit den Quirlen des Handmixers cremig verrühren. Nüsse unterrühren. Eischnee und Kastanienmehl locker mit einem Teigschaber unter den Teig heben. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Den Kuchen im heißen Backofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 30 Min. backen, herausnehmen, in der Form abkühlen lassen, dann aus der Form lösen.
3. Sahne steif schlagen, Haselnussmus unter die Sahne rühren. Den Kuchen mit dem Fruchtaufstrich bestreichen. Die Nusssahne locker auf dem Kuchen verteilen. Haselnussblättchen in einer Pfanne ohne Fett anrösten und abkühlen lassen. Haselnussblättchen auf die Torte streuen.