

Nusstorte

Zutaten für den Biskuitboden:

- 6 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 300 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 200 g Mehl
- 100 g Speisestärke
- 1 Messerspitze Backpulver

Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz in eine Schüssel geben und schaumig rühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver vorsichtig unterheben. In eine gefettete Springform geben und 30-40 Minuten bei 180 Grad Umluft backen. Auskühlen lassen, dann zweimal durchschneiden.

Zutaten für die Füllung:

- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 1 Glas Ovomaltine Crunchy Cream
- 1 l Sahne
- 4 Päckchen Sahnesteif
- 3 EL Zucker

Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie leicht braun sind und duften. Gut auskühlen lassen.

Ovomaltine-Creme erwärmen und den unteren und mittleren Boden damit bestreichen. Schlagsahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen. Zwei Drittel der abgekühlten gerösteten Nüsse unterheben. Den Rest für die Dekoration verwenden. Die Böden mit der Nuss-Sahne bestreichen und stapeln, dann die Torte von außen bestreichen und mit gerösteten Nüssen bestreuen. Wer mag, dekoriert zusätzlich mit Sahnetupfen und ganzen Nüssen. Vor dem Verzehr gut durchkühlen. Mit heißer Schokolade servieren.

Sendetermin: 09.12.2024

Koch/Köchin: Anja Pötting

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen