

Nuss-Sahne-Torte

Boden:

150 g weiche Butter,
150 g Zucker,
5 Tropfen, Rum Aroma,
4 Eigelb,
4 Eiweiß,
1 Prise Salz,
120 g gemahlene Haselnüsse
100g Mehl,
1 TL Backpulver,
3 EL Johannisbeergelee

Füllung:

100g gemahlene Haselnüsse,
750 ml Sahne,
4 EL Zucker,
6 Blatt Gelatine
16 ganze Haselnüsse.

Boden:

Weiche Butter mit dem Zucker cremig rühren. Die Eigelbe nach und nach unterrühren, dann die gemahlene Haselnüsse und das Rum-Aroma unter die Masse rühren. Backpulver mit Mehl sieben und unterrühren. Eiweiße mit Salz steif schlagen und unterheben. Teig in eine gefettete Springform füllen, glatt streichen und bei 180 °C (Umluft 160 °C) im vorgeheizten Backofen ca. 35 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen, Rand vorsichtig lockern und die Form entfernen, auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen, dann zweimal quer durchschneiden.

Nuss- Sahne-Füllung:

Die gemahlene Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten und abkühlen lassen. Sahne mit Zucker steif schlagen. Gelatine einweichen, dann auflösen, mit der Sahne angleichen und unter die Sahne ziehen. Die abgekühlten Haselnüsse unter die Sahne heben. Unteren Tortenboden mit glatt gerührtem Johannisbeergelee bestreichen. 1/4 der Füllung darauf verteilen, mit dem zweiten und dritten Boden ebenfalls so verfahren. Mit dem Rest der Sahne den Rand einstreichen. Mit Sahnetupfen und ganzen Haselnüssen dekorieren.

