

Rüdiger G. Behrens

Könzgenstraße 37
48249 Dülmen

www.tortenfoto.de

Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Mandel-Nuss-Torte ohne Mehl

1 Tafel Zartbitterschokolade 100 g
5 Eier
80 g Butter oder Margarine
100 g Zucker
200 g gemahlene Mandeln oder Nüsse
400 g Schlagsahne
1 TL Backpulver
2 Päckchen Vanillin-Zucker
1 Päckchen Sahnefestiger
½ Packung (75 g) Raspel-Schokolade
1 Glas Schattenmorellen

Zubereitung:

Margarine, Zucker, Vanillinzucker und Eigelb verrühren. Eiweiß steif schlagen und unterziehen. Nüsse und Schokolade mahlen und zusammen mit Backpulver zu der eimasse geben.

60 Minuten bei 150 °C backen.

Den Kuchen möglichst 24 Stunden ruhen lassen, dass sich das Aroma gut entfalten kann.

Am nächsten Tag den Tortenboden durchschneiden und mit der drei Viertel der geschlagenen Sahne die untere Hälfte bestreichen. In der Sahne abgetropfte Schattenmorellen verteilen. Die zweite Hälfte der Torte auflegen und Sahnetupfer am Rand verteilen. Bei mehr Sahne lässt sich auch der Außenbereich bestreichen.

In die Mitte den Kuchenaufleger platzieren und den Kuchen präsentieren.