



Nuss – Sahne Torte

(für 21.Dezember den a.A.v.Tag, Gerd)

Zutaten:

Biskuitteig:

6 Eier
150 g Mehl
85 g Speisestärke
1 P. Backpulver

Zubereitung:

Eier trennen, Eiweiße steif schlagen und den Zucker unterrühren.
Eigelbe unterheben, Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, über die Masse sieben und unterheben.
Den Teig in einer Springform (28 cm) füllen, glattstreichen und **ca. 30 Minuten** bei **170 Grad** Umluft backen.

Zutaten Füllung:

800 ml Sahne
2 Beutel Nuss – Krokant a 200 g
100 g gemahlene Mandeln
4 Pk. Vanille Zucker
Rum Aroma
7 Pk. Sahnesteif (ca.)
12 Cocktailkirschen

Sahne mit Vanille - Zucker, Aroma und Sahnesteif fest aufschlagen, 300 g Krokant und die gemahlene Mandeln vorsichtig mit dem Schneebesen unterheben. Den restlichen Krokant zum garnieren beiseite stellen.

Den abgekühlten Boden zwei Mal durchschneiden, den 1. Boden mit etwas Rum – Aroma beträufeln, 1/3 der Krokant - Sahne aufstreichen. So weiterverfahren bis alle Böden satt bedeckt sind. Mit der restlichen Sahne den Rand und den Deckel der Torte bestreichen und verzieren. Die 12 Cocktailkirschen verteilen (12 Stücke).

Guten Appetit

Diese Nusstorte ist entstanden aus mehreren Rezepten, für mich die einfachste und schnellste Art eine Kaffee Nachmittag zu gestalten, die Gäste werden staunen 😊

Joaquin, Formentera www.pezformentera.de