

Nusstorte

Zutaten:

5 Eier, 200 g Zucker, 180 g Mehl (Universal), 100 g Nüsse (gerieben), 2 EL Kakao, ½ Pkg. Backpulver, 1/8 l Öl, 1/8 l Wasser

Guss: 1/8 l Bohnenkaffee, 1/8 l Rum, Marillenmarmelade

Creme: 2 Becher Obers, 250 g Mascarpone, Zucker nach Geschmack, evtl. 2 Blatt Gelatine

verschiedenes Obst zum Dekorieren

Zubereitung:

Eiklar mit 4 EL Zucker zu einem festen Schnee schlagen. Dotter mit dem restlichen Zucker sehr schaumig rühren. Öl und Wasser langsam einlaufen lassen. Mehl, Backpulver, Kakao und Nüsse zusammen mit dem Schnee zum Teig geben.

In eine vorbereitete Tortenform einfüllen und bei 180°C (Heißluft) ca. 45 Minuten backen.

Rum mit heißen Bohnenkaffee vermischen und über die warme Torte gleichmäßig gießen. Den Kuchen gut auskühlen lassen und dann mit Marillenmarmelade bestreichen.

2 Becher Obers mit Mascarpone zusammen cremig aufschlagen, Zucker nach Geschmack dazugeben und evtl. aufgelöste Gelatine zügig unterrühren.

Die Torte nach Belieben verzieren!

Tipp: Etwas Eierlikör über die Creme gießen, schmeckt auch sehr gut!!!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!