

AUFGETISCHT - VON KOPF BIS FUSS

Rezept von Matthias Krenn
1040 Wien

Nusstorte

Zutaten für 1 Tortenform Ø 24 cm:

150 g Haselnüsse,
6 Eier,
150 g Feinkristallzucker,
1 Prise Salz,
200 g Weizenmehl,
150 g Öl
Marillenmarmelade
Staubzucker

Zuallererst Haselnüsse goldbraun rösten, so entfalten sie ihr ganzes Aroma. Entweder geriebene oder ganze Haselnüsse verwenden. Ganze Nüsse: Das Rohr auf ca. 220° C aufheizen und die Haselnüsse 10-15 Min. rösten. Damit sich die Schale leicht von der Nuss löst, die Nüsse während des Backens zwei- bis dreimal mit Wasser besprühen. Für die Nusstorte die Eier trennen. 100 g Zucker und 1 Prise Salz in das Eiklar, den Rest des Zuckers in die Dotter geben. Zuerst das Eiklar steif schlagen, anschließend die Dottermasse schaumig rühren. Dann Dottermasse unter das Eiweiß heben. Mehl und geriebene Nüsse in die Masse rühren. Zum Schluss das Öl vorsichtig unter die Masse rühren. Den Teig in eine ausgefettete und ausgestaubte Tortenform füllen und bei 180° C Umluft etwa 50 Min. backen. Sobald der Kuchen ausgekühlt ist, mit Marillenmarmelade füllen und ordentlich mit Staubzucker bestreuen.