

Haselnusstarte

Für eine haselnussige Geschmacksexplosion backe ich die Tarte mit den geschälten und frisch gerösteten Haselnüssen aus dem Piemont, zu finden z.B. bei [Kernenergie](#). Die Vollendung erfolgte hier mit feiner dunkler Schokolade und feinsten Haselnusspralinés, z.B. von [Läderach](#). Die Tarte lässt sich wunderbar schon am Vortag backen und hält sich einige Tage lang frisch.

Tipp für ein besonderes Dessert:

Ich halbiere die Zutaten und backe die Tarte in einer kleinen Form. Mit ein paar Orangenfilets, Kiwischeiben und Granatapfelkernen arrangiere ich die Tarte auf einem schönen Teller.



Zutaten:

- 5 mittelgroße Eier
- 200 g Zucker
- 250 g frisch geröstete und geschälte Haselnüsse
- ½ TL Salz
- muss nicht, darf aber einen Akzent setzen: etwas Vanille, Rum oder Haselnusslikör

Vorbereitung:

- den Backofen auf 170 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen
- Eine Backform mit 26 cm Durchmesser einfetten
- die Haselnüsse fein mahlen, z.B. im [Thermomix®](#)

Zubereitung:

- die Eier sorgfältig trennen
- das Eiweiß sehr steif schlagen
- das Eigelb mit dem Zucker und dem Salz mit einem Handrührgerät so lange rühren, bis eine cremige Masse entsteht. Das kann bis zu 10 Minuten dauern.
- Die fein gemahlene Haselnüsse mit einem Kochlöffel portionsweise unterrühren.
- das steif geschlagene Eiweiß und ggf. zusätzliche Aromen vorsichtig, aber zügig unterheben, bis der Teig glatt ist.
- den Teig in die Form füllen und das Ganze im Backofen ca. 30 Minuten backen.
- der Kuchen geht etwas auf. Wenn an einem hineingestochenen Holzstäbchen kein Teig mehr kleben bleibt, ist er fertig.
- die Tarte in der Form abkühlen lassen und dann nach Belieben verzieren.

