

Haselnusstorte

„Piemont“

Für ein köstliches Nusserlebnis entsteht diese Torte aus Haselnüssen aus dem Piemont – einer Landschaft, deren warmes, sanft kontinentales Klima den Nüssen ihr tiefes, vollmundiges Aroma mitgibt. Aus nur wenigen natürlichen Zutaten wächst ein Kuchen heran, dessen Schlichtheit von der besonderen Qualität seiner Zutaten getragen wird.

Ganz zart mit Puderzucker bestäubt oder mit dunkler, sanft fließender Kuvertüre überzogen – ein paar knusprig-feine Pralinés vollenden das Bild leise.

Die Torte darf einen Moment ruhen; sie bewahrt ihre Frische und gewinnt dabei sogar noch an Charakter.

Zutaten:

- 5 mittelgroße Eier
- 200 g Rohrohrzucker
- 250 g frisch geröstete und geschälte, fein gemahlene Haselnüsse
- ½ TL Salz
- etwas Vanille, Rum oder Haselnusslikör

Vorbereitung:

- den Backofen auf 170 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen
- für eine flache Torte eine Backform mit 26 cm Durchmesser einfetten

Zubereitung:

- die Eier sorgfältig trennen
- das Eiweiß sehr steif schlagen
- das Eigelb mit dem Zucker und dem Salz mit einem Handrührgerät 10 Minuten rühren, bis eine cremige Masse entsteht
- 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, ggf. länger, backen
- der Kuchen geht etwas auf. Wenn an einem hineingestochenen Holzstäbchen kein Teig mehr kleben bleibt, ist er fertig
- die Torte in der Form abkühlen lassen, pur genießen oder nach Lust und Laune verzieren

