Nusstorte

Kategorien: Buffets, Desserts, Modekuchen, Ofengerichte, Torten
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

10 Eier
30 dag Staubzucker
25 dag Nüsse
10 dag Brösel
2 Esslöffel Mehl
1 Messerspitze Backpulver
ev. halbe Walnüsse oder Schokonüsse zum Dekorieren

Zubereitung

Eier mit Zucker schaumig schlagen. Anschließend Nüsse, Brösel, Mehl und Backpulver untermengen. In eine Tortenform gießen und Torte bei 180°C zirka 45 Minuten backen.
Nach dem Erkalten die Torte einmal durchschneiden und mit der Nusscreme füllen.
Oben beliebig verzieren (mit Creme bestreichen und mit geriebenen Nüssen bestreuen).
Für die Nusscreme 25 dag Margarine mit 20 dag Staubzucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Eidotter schaumig rühren.
20 dag Nüsse, 1/8 L Milch, etwas Rum leicht aufkochen lassen.
Nach dem Erkalten alles zusammen verrühren