



Mandel-Haselnuß-Torte

Zwei kleine Böden mit einer Schokoladen-Sahne-Füllung. Lecker, einfach und schnell. Die kleine Torte mit nur 18 cm Durchmesser ergibt 8 Stücke.

Zutaten:

Butter zum Einfetten der Formen
4 Eier
100g Zucker
50g gemahlene Mandeln
50g gemahlen Haselnüsse
75g Mehl
50g Mandelblättchen
Puderzucker zum Bestäuben

für die Füllung:

100g Zartbitter-Schokolade
1 Eßlöffel Butter
300g Schlagsahne

Zubereitung

Zwei kleine Springformen (18cm) mit Backpapier auslegen und am Rand einfetten.

Eier und Zucker schaumig schlagen. Mandeln und Nüsse unterrühre, Mehl zugeben und sorgfältig zu einem glatten Teig verrühren.

Den Teig auf die Kuchenformen verteilen. Einen Boden vor dem Backen mit den Mandelblättchen bestreuen.

Böden im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad (Umluft 170 Grad) für 15 bis 20 Minuten goldgelb backen. Böden in den Formen abkühlen lassen, vorsichtig aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Das Backpapier läßt sich einfacher abziehen, wenn man den Boden stürzt und das Papier anfeuchtet.

Schokolade im Wasserbad schmelzen, vom Herd nehmen und die Butter einrühren. Flüssige Schokolade gut auskühlen lassen. Sahne steif schlagen, zum Schluß die flüssige Schokolade unterziehen.

Den unteren Boden (ohne Mandeln) mit der Schokoladensahne bestreichen. Zweiten Boden mit den Mandeln nach oben aufsetzen. Den Kuchen im Kühlschrank bis zum Verzehr gut kühlen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.