



Baiser-Torte mit Nüssen

Torte aus Baiser-Böden mit einer Füllung aus Nüssen und Mokka-Creme. Zeitaufwendiges Rezept.

Zutaten:

8 Eiweiß
320g Zucker
320g Nüsse

zur Füllung:
80g Mandeln
80g Nüsse
30g Zucker

250g Butter
250g Puderzucker
3-5 Teelöffel Pulverkaffee

Zubereitung

Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Die Hälfte des Zuckers unterschlagen. Den Rest des Zuckers mit den geriebenen Nüssen vorsichtig unterziehen. Auf geöltes Pergamentpapier Spiralen in Tortengröße spritzen. Zwei oder drei Böden auf diese Weise herstellen, die man bei sehr schwacher Hitze (100 Grad) backt.

Für die Füllung Butter schaumig rühren. Puderzucker und Pulverkaffee dazugeben. Einige Löffel davon in einen Spritzbeutel füllen und kühl stellen. Die ganzen Mandeln und Nüsse mit Zucker bestreuen. leicht in der Pfanne rösten und abgekühlt mahlen. Diese gemahlene Nüsse und Mandeln unter die restliche Creme arbeiten. Die Böden mit der Nuss-Creme bestreichen, übereinander setzen und obenauf mit auf mit der zurückgelassenen Mocca-Creme garnieren.

Da die Schaummasse sofort abgebacken werden muß, der Backofen aber nicht den Platz für zwei bis drei Torten nebeneinander hat. empfiehlt es sich, die Zutaten zur Schaummasse in zwei oder drei Portionen einzuteilen und hintereinander zu arbeiten. Im Umluftofen können die Böden übereinander gebacken werden.