Einfache Schoko-Nuss-Torte mit Preiselbeeren (ohne Mehl)

Wieder ein Klassiker aus Omas Rezepte-Sammlung.

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 35 min

ZUTATEN

Für den Boden

- 3 Eier
- 100 g zimmerwarme Butter
- 100 g Zucker
- 150 g gemahlene Walnüsse (alternativ Haselnüsse)
- 1,5 TL Backpulver
- 2 EL Backkakao

Für den Belag

1 Glas Preiselbeermarmelade
400 g Sahne
1 P. Sahnesteif

Außerdem

Etwas Eierlikör
Geraspelte Zartbitter-Schokolade
Gehackte Pistazien

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eine Springform 24 cm Ø einfetten oder den Boden mit Backpapier auslegen.
3. Die Eier trennen. Die Eiweiße steifschlagen. Die Eigelbe mit Butter und Zucker cremig rührigen.
4. Die gemahlenen Nüsse, Backpulver und Kakao mischen und anschließend unter die Ei-Butter-Mischung rühren.
5. Den Eischnee vorsichtig unter die Masse heben. Den Teig in die Springform füllen und gleichmäßig verteilen.
6. Für 35 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Anschließend aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
7. Die Preiselbeermarmelade auf dem ausgekühlten Boden verteilen.
8. Die Sahne mit Sahnesteif aufschlagen, auf die Marmeladenschicht geben und gleichmäßig verteilen.
9. Die Torte nach Belieben mit etwas Preiselbeermarmelade, Eierlikör, geraspelte Schokolade und/oder gehackten Pistazien dekorieren.
10. Mindestens 2 Stunden kühlen.