Nusstorte “Mia”

Eine schnell gemachte Torte, glutenfrei und richtig lecker.

Zubereitungszeit: 25 min
Wartezeit:
Backzeit: 1 Std

Zutaten

- 4 Eier
- 150 g Zucker
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 1 Msp. Backpulver
- 1 Glas Preiselbeeren (in Saft)
- 1 P. Tortenguss
- 2 Becher Sahne
- 4 TL San Apart (alternativ 2 P. Sahnesteif)
- Eierlikör
- Zartbitter-Schokoraspeln

Zubereitung

1. Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eine Springform (24 cm Durchmesser) mit Backtrennspray einsprühen oder einfetten und mit Paniermehl ausstäuben.
3. Eier und Zucker sehr schaumig schlagen (mindestens 5 Minuten).
4. Haselnüsse mit Backpulver mischen und auf die Eimasse geben und kurz verrühren.
5. Teig in die Form füllen und für ca. 60 Minuten backen. Nach der Backzeit aus der Form nehmen und abkühlen lassen.
6. Preiselbeeren auf einem Sieb abtropfen lassen. Den Saft mit dem Tortenguss aufkochen, die Preiselbeeren dazugeben und etwas abkühlen lassen. Anschließend auf dem Tortenboden verteilen.
7. Sahne mit San Apart steif schlagen und auf der Torte verteilen. Entweder mit einem Spitzbeutel Sahnetuffs rundherum spritzen und den Eierlikör in der Mitte verteilen oder einfach mit einer Gabel Kreise in die Sahne ziehen und vorsichtig mit Eierlikör ausgießen.
8. Schokoraspeln dekorativ auf der Torte verteilen.
9. Bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.