Schwedische Nusstorte mit Kaffeecreme (Nöttårta med kaffegrädde)

Unfassbar lecker! Nussiger Boden mit Schokstückchen, eine Creme mit Kaffeegeschmack und karamellisierte Mandeln als Topping

---

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 30 min

ZUTATEN

- 1 EL Mehl
- 1TL Backpulver
- 125 g Haselnusskerne, gemahlen
- 80 g Zartbitterschokolade
- 125 g brauner Zucker
- 3 Eier

FÜR DAS TOPPING

100 g Mandeln, gehobelt
70 g Zucker
2 EL Butter

FÜR DIE CREME

2 EL lösliches Eiskaffeepulver
1 TL lösliches Espressopulver
500 g Sahne

AUSSERDEM

20 g Zartbitterschokolade

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Den Boden einer Springform (Durchmesser 26 cm) mit Backpapier belegen.
3. Mehl, Backpulver und Haselnüsse mischen.
4. Schokolade fein hacken, dazugeben und unterrühren.
5. In einer separaten Schüssel Zucker und Eier einige Minuten schaumig rühren.
6. Die Nuss-Schoko-Mischung löffelweise unter Rühren dazugeben.
7. Sobald sich alle Zutaten verbunden haben, den Teig in die Backform füllen und für eine halbe Stunde backen. Nach der Backzeit den Kuchen mit einem scharfen Messer am Rand von der Backform lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
8. In der Zwischenzeit in einer fettfreien Pfanne die Mandeln mit dem Zucker karamellisieren lassen. Die Butter dazugeben und schmelzen lassen. Zum Auskühlen auf ein Stück Backpapier geben.
9. Für die Creme beide Kaffeepulver-Sorten mit 2-3 EL Wasser verrühren. Sahne

steifschlagen und die Kaffeemischung unterheben.
10. Die Creme auf dem Kuchenboden verteilen.
11. Die karamellisierten Mandeln mit der Hand in kleine Stücke brechen (oder mit einem großen Messer grob hacken) und auf der Creme verteilen.
12. Die restliche Schokolade ebenfalls grob hacken und über die Mandeln geben.