

Die Torte ist innen noch feucht – ein Sonntagsrezept. Ein normales Hausfrauenrezept kommt mit 250 g Haselnüssen aus und wird mit 250 g Mehl gestreckt. Als Krönung des Ganzen – eben, weil es Sonntag ist – geniessen Sie ein Glas des leicht perlenden Moscato d’Asti (nicht zu verwechseln mit Asti Spumante) dazu.

La torta di nocciole Haselnusstorte

Zutaten für 1 Springform

400 g geschälte, geröstete Haselnüsse fein mahlen

4 Eier Eigelb und Eiweiss trennen.
Das Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen.

Die Eigelbe aufschlagen und mit den folgenden
Zutaten mischen:

220 g Zucker

2 dl Sahne

2–3 EL vom besten Rum im Vorrat

2 EL Kakaopulver, ungesüsst

60 g Mehl, gesiebt

1 TL Backpulver, unters Mehl gemischt

Dann die Haselnüsse und das Eiweiss unterheben.

Eine Springform mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben.

Die Masse einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen.

Podere Riparbella

Agriturismo ecologico

Agricoltura biologica

58024 Massa Marittima, Italia

T +39 0566 91 55 57

www.riparbella.com



VERONICAS TIPP

Haselnüsse schälen: im Backofen bei 180 Grad ca. 10 bis 15 Minuten rösten. Nicht zu dunkel, sonst werden sie bitter. Auf ein sauberes Tuch geben, einen Moment zugedeckt ruhen lassen und danach im Tuch aneinanderreiben. Dann sind sie genügend geschält. Den Backofen brauchen Sie danach gleich fürs Backen.

Vielleicht gibt es bei Ihnen im Lebensmittelhandel auch piemontesische Haselnüsse zu kaufen – geröstet und geschält! Umso besser. Kaufen Sie aber nie schon fertig geriebene Nüsse, da diese viel Aroma verloren haben.