



TORTA DI NOCCIOLE (HASELNUSSKUCHEN)

für 1 Kuchen

Zutaten

125	g	ganze Haselnusskerne
100	g	Butter
125	g	Zucker
4		Eier, getrennt
2	EL	Mehl
125	g	Frischkäse (im Original Ricotta)
2	TL	abgeriebene Zitronenschale
6	EL	Aprikosenmarmelade, verdünnt mit 1 EL Wasser
		Zartbitterschokoladenflocken

Zubereitung

1. Die Nüsse klein hacken.
2. Eine Kuchenform von 25 cm Durchmesser einfetten. Die Butter weich werden lassen und mit 70g Zucker verquirlen.
3. Die Eigelbe dazugeben und weiterschlagen, bis die Mischung cremig ist.
4. Das Mehl unterrühren. In einer zweiten Schüssel den Frischkäse mit einer Gabel auflockern und die Nüsse und Zitronenschale unterrühren.
5. Diese Mischung zu der Eigelbmischung geben. Die Eiklar steifschlagen und den restlichen Zucker unterrühren. Vorsichtig die Frischkäse- und die Mehlmischung darunterheben.
6. Alles in die Form füllen und im Ofen bei 200°C 30 Minuten backen.
7. Den Kuchen kurz auskühlen lassen, dann aus der Form stürzen und die verdünnte Marmelade gleichmäßig darauf verteilen.
8. Darüber dann die Schokolade verteilen, damit alles bedeckt ist.

Guten Appetit!