

Nusstorte mit Kirschen und Eierlikörsahne

Zutaten

7 Eier (Klasse M)
250 g gem. Haselnüsse (keine Billigsorte, da diese i. d. R. zu viele Schalen enthält!)
250 g Zucker
1 EL Mehl

Füllung:

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör (Menge nach Geschmack)
2 Gläser Kirschen
2 Fläschchen Sahne (à 200 g)
2 Sahnesteif

Zubereitung

1. Eier mit Zucker 10 Min. sehr schaumig schlagen. Mehl und Haselnüsse unterheben. In eine gefettete Springform geben und bei 200 - 220°C (keine Umluft) ca. 50 Min. backen. Auskühlen lassen und einmal durchschneiden.
2. Kirschen abtropfen lassen und auf den gebackenen Boden geben. Sahne mit Sahnesteif schlagen und Eierlikör unterziehen. Einen Teil der Sahne auf die Kirschen streichen. Darauf die zweite Hälfte der Nusstorte legen. Mit restlicher VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikörsahne bestreichen und mit Kakao bestäuben.

[Link zum Rezept: Nusstorte mit Kirschen und Eierlikörsahne](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de