

Haselnuss - Schokoladentorte

(aus „Essen und Trinken“ 3/96)

200 g halbbittere Kuvertüre
200 g Butter
6 Eier (Kl. 3)
200 g Zucker
200 g Haselnusskerne (geröstet, gemahlen)
50 g Mehl
2 TL Backpulver
Salz
4 EL Rum / Glasur (halbbitter)

- I. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen
- II. Butter unterrühren
- III. Eier + Zucker schaumig rühren
- IV. Butter + Kuvertüre schaumig rühren, dann Eier-Zuckermischung einrühren
- V. Nuss-Mehlmischung unterheben

180° 50 – 60 min. - auskühlen lassen - kalt glasieren

Guten Appetit!