

Schokoladetorte mit gehackten Baumnüssen



Zutaten für eine Tortenform von 28 cm Ø:

Für den Teig:

250g Mehl
150g Butter
80g Zucker
2 Eigelb
1 EL Crème fraîche
1 Prise Salz

Für die Füllung:

200g Zartbitterschokolade
2 Eier
50g Zucker
100g gehackte Baumnüsse
1 EL Maizena

Für die Glasur:

2 Eiweiss
100g Puderzucker
50g gehackte Baumnüsse

Zubereitung:

Die Teigzutaten zu einem glatten Teig verkneten und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung die Schokolade zusammen mit der Butter im Wasserbad schmelzen. Die Eier trennen. Das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen und unter die (leicht abgekühlte) Schokolade rühren. Mehl und Nüsse dazugeben. Das Eiweiss steif schlagen und ebenfalls unterheben.

Den Teig rund auswallen und in einer ausgebutterten und bemehlten Tortenform auslegen. Mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Bei 200°C 5-7 Minuten blind backen.

Anschließend die Füllung auf dem Teig verteilen und alles 20 Minuten bei 180 - 200°C backen.

Für die Glasur das Eiweiss steif schlagen und nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Dann die Baumnüsse unterheben. Die Masse auf der Schokofüllung verteilen und mit etwas Puderzucker bestäuben.

Die Torte bei 120°C und etwas geöffneter Backofentür etwa 20 Minuten weiterbacken, bis die Glasur knusprig ist.