

Rezept des Monats

Dezember

Nussige Kaffeetorte

200 g	Mehl	½ l	heißer Kaffee
100 g	Butter	8 Blatt	Gelatine
50 g	Zucker	2	Eigelbe
1	Ei	125 g	Mascobado Zucker
100 g	Paranüsse oder Walnüsse	1 Pak.	Vanillezucker
		4 cl	Weinbrand
		2	Eiweiße
		¼ l	Sahne

Einige Paranüsse, etwas Kakaopulver.

Aus Mehl, Butter, Zucker, Ei und gemahlene Nüssen auf einem Brett einen Knetteig herstellen, gut eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Kaffee kochen und Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Ausgedrückte Gelatine im heißen Kaffee auflösen, abkühlen lassen.

Teig ausrollen und in eine Springform geben, Rand hochziehen. Mit getrockneten Erbsen bedecken und blind backen, im vorgeheizten Ofen bei 200° ca. 15 Min. Erbsen ausschütten und den Boden abkühlen lassen.

Eigelbe, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Abgekühlten Kaffee und Weinbrand unterrühren. Eiweiß und Sahne steif schlagen und unter die Masse ziehen, sobald sie fest zu werden beginnt.

Den Boden mit der Masse füllen und einige Stunden kalt stellen, nach Wunsch mit gehobelten Paranüssen und Kakaopulver verzieren.

Guten Appetit!