Leckere Torte! "Haselnusstorte" von Spitzenkoch Christian Rach

mdr.de/riverboat/riverboat-rezept-christian-rach-haselnusstorte-100.html

Bildrechte: GRÄFE UND UNZER Verlag

Wenig Aufwand für großen Genuss

1. Für Rachs Lieblings-Geburtstagskuchen die Eier trennen.
2. Die Eiweiße steif schlagen.
3. Den Zucker unterrühren und weiterschlagen, bis er sich aufgelöst hat.
4. Die Eigelbe unterrühren, dann die gemahlenen Haselnüsse und die Speisestärke unterheben.
5. Inzwischen den Backofen auf 175° Umluft vorheizen.
6. Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen.
7. Den Teig einfüllen und den Kuchen 45 Min. im heißen Backofen backen. Die Stäbchenprobe nicht vergessen.
8. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und vollständig erkalten lassen.
9. Für die Buttercreme die Butter schaumig schlagen.
10. Puderzucker, Kakaopulver und Cognac oder Rum unterrühren.
11. Den erkalteten Kuchen quer halbieren und mit der Hälfte der Buttercreme füllen.
12. Mit der restlichen Creme die Torte bestreichen.
13. Nach Belieben die Torte noch mit gerösteten Haselnüssen verzieren und mit etwas Kakaopulver bestäuben.

Zutaten

Für den Teig

- 7 Eier
- 200 g Zucker
- 320 g gemahlene Haselnusskerne
- 1 EL Speisestärke

Für die Buttercreme

- 200 g weiche Butter
- 150 g Puderzucker
- 4 EL Kakaopulver
- 2 EL Cognac oder Rum

Außerdem

geröstete, gehäutete Haselnusskerne (nach Belieben)

Dieses Thema im Programm: MDR FERNSEHEN | Riverboat | 11. Februar 2022 | 22:00 Uhr