

Nußtorte bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

6 Eier, 8 runde Zwiebäcke, 150 gr gemahlene Nüsse, 250 gr Zucker, 2-3 Becher Sahne, 1 kleines Glas Preiselbeeren.

Die Vorbereitungen:

Zwiebäcke zermahlen. Sahne schlagen.

Die Zubereitung:

Eier und Zucker schaumig rühren, Zwiebäcke und Nüsse dazugeben. Ca. 30 Min. bei 175°C abbacken. Kuchen 1 oder 2 mal durchschneiden. Preiselbeeren und Sahne mischen, Torte damit füllen, bestreichen und verzieren.