

Backen mit Klausi

Haselnuss-Schoko-Kuchen

Zutaten: (Für 12-14 Stücke)

- 150 g Zartbitterschokolade, 350 g gemahlene Haselnüsse, 5-6 Eier,
- 300 g Rama, 200 g Zucker, 1 Prise Salz, 2 Pck. Vanillezucker,
- 2 P Sahnesteif, je 1 P. Orangenabrieb & Orangenzucker, 400 g Sahne

Zubereitung:

1. Schokolade klein hacken, mit den Haselnüssen mischen.



2. Eier trennen, Eiweiß mit Vanillezucker steif schlagen. Eigelb mit Rama, Salz, u. Zucker sehr cremig rühren. $\frac{1}{2}$ vom Eischnee mit Nussmischung unter den Teig rühren. Übrigen Eischnee unterheben.



3. Teig in eine mit am Boden bespanntem Backpapier u. gefetteten Rand eine 26er Springform füllen u. im vorgeheizten Ofen bei 160°C 80 Min. backen. Nach 60 Min. die Form mit Alufolie abdecken. In der Form über Nacht zugedeckt abkühlen lassen. Ausformen.



4. Sahne mit Sahnesteif, Orangenschale u. Orangenzucker steif schlagen. Einen Tortenring um den Kuchen legen, den Kuchen mit der Sahne bestreichen u. kaltstellen. Ausformen u. servieren.

Tipp des Chaoten:

Lecker zum Kaffee oder einfach zum Naschen!

