FRESENIUS KABI
caring for life

# 618013261 | © vefimov - stock.adobe.com

# Fresubin Sahne-Nuss-Torte

## Zubereitung

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen (Ober- und Unterhitze: etwa 180°C, Heißluft: etwa 160°C).

Eier in einer Rührschüssel mit einem Rührgerät auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backpulver mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Zum Schluss gemahlene Haselnüsse kurz unterrühren. Den Biskuitteig in der Springform glattstreichen. Form auf dem Rost im unteren Drittel in den Backofen für 25 Min. schieben.

Biskuitboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Backpapier vorsichtig abziehen. Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darumstellen.

Schlagsahne kurz aufschlagen. Sahnesteif unter ständigem Rühren einstreuen und die Sahne steif schlagen. Vanillezucker kurz unterrühren. Fresubin CRÈME Praliné und gemahlene Haselnüsse kurz unterheben.

Nusstorte nach Belieben verzieren, z. B. mit ein wenig geriebenen Haselnüssen und Nuss-Pralinen (z. B. Giotto®).

**Dessert**

Level ■■■□

12

90 Min.

**Zutaten**

| Biskuitteig mit Haselnüssen | |
|---|---|
| 3 | Eier |
| 80 g | Zucker |
| 95 g | Weizenmehl |
| 1 TL | Backpulver (gestrichen) |
| 80 g | Gemahlene Haselnüsse |

| Nuss-Sahnecreme | |
|---|---|
| 400 g | Kalte Schlagsahne |
| 2 Pck. | Sahnesteif |
| 1 Pck. | Vanillezucker |
| 2 | Fresubin® 2 KCAL CRÈME Praliné* |
| 60 g | Gemahlene Haselnüsse |
| Geriebene Haselnüsse und Nuss-Pralinen (z.B. Giotto®) als Dekoration | |

**Nährwerte pro Portion**

| | |
|---|---|
| Energie | 301 kcal |
| Eiweiß | 7 g |
| Fett | 21 g |
| Kohlenhydrate | 21 g |

* Geschmacksrichtung. Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (bilanzierte Diät). Zum Diätmanagement bei bestehender oder drohender Mangelernährung.

(01.24/SG/FKD)

Fresenius Kabi Deutschland GmbH
Kundenberatung
61346 Bad Homburg
T 0800 / 788 7070
F 06172 / 686 8239
kundenberatung@fresenius-kabi.de
www.fresenius-kabi.com/de

Fresubin®