



613012261 | © vefimoy - 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)