



Preiselbeer - Schokoladentorte

★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 30 Min. **Kochzeit:** 45 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 15 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

200 g Zucker

4 Ei(er)

1 EL Wasser, lauwarmes

200 g Haselnüsse, gemahlene

500 g Sahne

3 Pck. Sahnesteif

3 EL Kakaopulver, instant (Kaba)

1 Glas Preiselbeeren,
(Wildpreiselbeeren)

Schokolade, geraspelte, bitter zum
Dekorieren

glatt streichen und mit der geraspelten Bitterschokolade verzieren.

ZUBEREITUNG

Die Eier trennen. Zucker, 4 Eigelb und 2 ½ Esslöffel Wasser schaumig rühren. 200 Gramm gemahlene Haselnüsse und die Eiweiß, als Eischnee geschlagen, unterziehen.

In einer sehr gut gefettete und mit Semmelbröseln vorbereitete Springform 28 cm (noch besser Silikonform, Kuchen trennt sich nur ungern von der Form) 45 Minuten bei 175-200 Grad backen. Den Kuchen erkalten lassen.

Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen. 3 Esslöffel Kaba unterziehen. Den Kuchen mit den Preiselbeeren bestreichen. Die Sahne darüber geben