

Wiener Nusstorte nach Andrea mit feeling

Springform 24 cm Ø, Boden mit Backpapier belegen, Rand einfetten und bemehlen

Torte

175 g Birkenzucker 4 TL Tonkazucker* 4 TL Vanillezucker* 5 Eigelb	alles in einer Schüssel rühren, bis die Masse hell ist
1 EL sofort lösliches Kaffeepulver 1 EL Kirsch	Pulver auflösen, unter die Masse rühren
5 Eiweiss 1 Prise Salz	zusammen steif schlagen
2 EL Birkenzucker	beigeben, kurz weiter schlagen

100 g Haselnüsse, gemahlen 100 g Baumnüsse, gemahlen 3 EL Dinkelmehl	alles mischen, lagenweise mit dem Eischnee auf die Masse geben, mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen, in die vorbereitete Form füllen
--	---



Backen: ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, leicht abkühlen lassen, Formrand entfernen, auf ein Gitterstürzen, Boden und Papier entfernen, auskühlen lassen.

* Vanille-/Tonkazucker

Birkenzucker in ein verschraubbares Glas geben, einige Tropfen Tonka oder Vanille Öl hinzufügen (auf 100 g Birkenzucker ca. 30 - 40 Tropfen naturreines ätherisches Öl), gut vermischen. Die Mischung ist gut verschlossen einige Wochen haltbar.

Glasure

150 g Staubzucker 1 EL sofort lösliches Kaffeepulver ca. 2 EL Wasser	Kaffeepulver auflösen, mit Puderzucker zu einer dickflüssigen Glasur verrühren. Die Glasur auf die Tortenmitte giessen und glattstreichen.
	Verzierung: Kaffeebohnen, Zuckerstreusel oder Marzipan-Blumen/ Figuren nach Belieben auf der Torte verteilen.