



Piemonteser Nusstorte mit Schokolade

Zutaten: 200 gr. gemahlene Haselnüsse
250 gr. feiner Zucker
6 Eigelb
8 Eiweiß
25 gr. Mehl + 25 gr. Weizenstärke
1 Backpulver
80-100gr grob geriebene Schokolade

6 Eigelb mit dem Zucker und mit 2 Esslöffel lauwarmen Wasser mit dem Mixer schaumig schlagen.

Eiweiß steif schlagen (günstig ist es je 4 Eiweiß in Schüsseln sehr steif zu schlagen)

Nüsse und Mehl unter die Eiermasse heben. Dann das Eiweiß unterheben. Die Teigmasse in eine große runde Form füllen.

Backofen auf 180 Grad normale Hitze vorwärmen und etwa 45 bis 60 Minuten langsam backen. Reinstechen um zu prüfen, ob die Torte gebacken ist.

Abkühlen lassen und mit Zabaglione servieren.