

## Nusssahnetorte

Biskuitboden aus 4 Eiern herstellen

200g Nüsse à im Backofen bei 200°C rösten (bis sich die Schale leicht ablösen lässt), reiben, ein paar ganze zum verzieren zurückhalten

dünnen Mürbeteig backen à mit Marmelade bestreichen

Wiener Böden zweimal durchschneiden, den glatten Boden zum Abdecken zurückhalten, den oberen Boden auf den Mürbeteig legen und etwas andrücken

2 Becher Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, mit Zucker abschmecken und einen Teil der Nüsse untersetzen.

1/3 der Masse auf den Biskuitboden streichen. Zweiten Boden auflegen. Wieder 1/2 der Masse aufstreichen und den letzten Boden auflegen. Torte mit dem letzten Drittel der Sahne verzieren, Deckel und Rand. Den Rand der Torte mit Krokant bestreuen. 1 Becher Sahne mit Sahnesteif und 2 Tl. Zucker steif schlagen. Die Torte dann mit Sahne und Nüsse verzieren.