

Preiselbeere-Nuss-Torte

Das Rezept von der Preiselbeere-Nuss-Torte ist auf jeder festlich gedeckten Weihnachts-Tafel stets willkommen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 3,0 h



Zutaten

Für den Boden

150 g	Butter (weiche)
125 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 Packung	Vanillezucker
4 Stk.	Eier
55 g	Mehl
1.5 TL	Backpulver
200 g	gemahlene Haselnüsse

Für den Belag

400 g	Wild-Preiselbeeren (eingedickt, nicht aufgegossen.)
400 ml	Schlagobers

Für die Dekoration

80 g	Vollkorn-Butterkekse
50 g	Haselnusskrokant
Nach Belieben	Kuvertüre

Zubereitung

1. Für die **Preiselbeere-Nuss-Torte** zunächst den Boden einer 28 cm Springform mit Backpapier auslegen und den Backofen auf ca. 150 °C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Dann die Butter, mit dem Salz, dem Zucker und dem Vanillezucker cremig schlagen.
3. Nun die Eier einzeln und nach und nach hinzufügen.
4. Jetzt das Mehl und das Backpulver gesiebt und die Haselnüsse hinzufügen. Alles nur so lange verrühren, bis sich alle Zutaten miteinander verbunden haben.
5. Den Teig anschließend in die Form geben, glatt streichen und im Ofen ca. 25-30 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Der Boden sollte bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.
6. Als nächstes die Preiselbeeren gleichmäßig auf dem Boden verteilen und glatt streichen. Wer einen Tortenring besitzt, kann diesen zur Hilfe nehmen.
7. Nun das Schlagobers steif schlagen, anschließend vorsichtig auf den Preiselbeeren verteilen und ebenfalls glatt streichen.
8. Jetzt die Vollkorn-Butterkekse zerbröseln, mit dem Haselnusskrokant vermengen und gleichmäßig auf der Torte verteilen.
9. Letztendlich die Kuvertüre über einem heißen Wasserbad temperieren und die Tortenoberfläche nach Belieben damit besprengen. Die Torte sollte anschließend ca. 2 Stunden im Kühlschrank ruhen.

Tipp

Die Torte lässt sich mit einem angewärmten Messer besser schneiden.