

# Lockerer Nussbiskuit Tortenboden Grundrezept

Konditorrezept by Daninas Dad

## Zutaten saftiger Nuss-Tortenboden

Für 24 cm Tortenform

- 6 Eier
- 200 g Feinkristallzucker
- 100 g fein geriebene, geröstete Haselnüsse
- 40 g fein geriebene Walnüsse
- 80 g Biskottenbrösel
- 25 g Mehl
- 25 g Maisstärke (Speisestärke)
- Abrieb einer Zitronenschale
- eine gehäufte Messerspitze Zimt

## Vorbereitungsarbeiten

- 100g Haselnüsse rösten
- 100 g geröstete Haselnüsse, 40 g Walnüsse und 80 g Biskotten mit einer Bröselmühle fein reiben.
- Die Nuss-/Biskotten-Brösel mit Mehl und Maisstärke zu einem homogenen Gemenge vermischen.
- Tortenform (24 cm) mit zwei Zeitungsblättern und darüber einem Blatt Backpapier belegen. Darauf wird der Tortenreifen gesetzt und geschlossen. Beim Schließen wird das Papier gespannt. Überstehendes Papier abschneiden.
- 6 Eier trennen (darauf achten, dass kein Eigelb in das Eiweiß gelangt, da das Eiweiß sonst nicht mehr zu festem Schnee geschlagen werden kann!)
- **Ofen auf 175 Grad vorheizen**, Ober-/Unterhitze.

## Zubereitung Nussbiskuitboden

- 6 **Dotter** mit 80 g **Zucker** sehr schaumig schlagen, nach und nach 2 cl **Wasser** begeben.
- Solange mixen, bis die Dottermasse eine helle Farbe annimmt (ca. 10-15 Minuten).
- Abschließend **Zimt** und **Zitronenabrieb** einrühren.



- 6 **Eiklar** und eine Prise **Salz** mit sauberem (!) Mixer anschlagen.
- Nach und nach 120 g **Zucker** und 3 cl **Wasser** begeben und weiter schlagen.
- Der Schnee ist fertig, wenn er fest und der Zucker aufgelöst ist.



- Ein Drittel des Schnees mit einem großen Schneebesen in die Dottermasse rühren.
- Diese "Verschnittmasse" zum restlichen Schnee geben und mit dem Schneebesen sachte unterziehen, bis die Masse marmoriert ist (d.h. dass noch vereinzelte Dotter- und Schnee-Anteile zu sehen sind).



- **Das Melieren ist von großer Wichtigkeit für die Qualität der Torte** und hat mit **großer Sorgfalt** zu geschehen: Dazu das **Nuss-/Mehlgemenge** in die Masse schütten und mit kräftigen Zügen mit dem Schneebesen darunter heben. Die Nussbiskuit Masse mit dem Werkzeug nicht zerstören, sondern nur solange bearbeiten, bis sie gebunden und gut vermengt ist.



- Die Nussbiskuit Masse in die Tortenform füllen. Die Oberfläche in der Mitte zu einem **"Gupf"** verstreichen. (Die Torte geht beim Backen am Rand mehr auf als in der Mitte!)
- Den Tortenboden rasch auf **mittlerer Schiene** in den Ofen geben und bei **175 Grad ca. 35 bis 40 Minuten** backen (Stäbchenprobe!)
- Den fertigen Nussbiskuit aus dem Backrohr nehmen und noch heiß - mit der **Oberfläche nach unten** - auf ein Gitter legen und **mindestens einen halben Tag auskühlen lassen**.



- Nach dem vollständigen Auskühlen, den Nussbiskuitboden mithilfe eines glatten Messers vom Rand der Tortenform lösen und die Springform vorsichtig entfernen.
- Der Nussbiskuit Tortenboden wird in der Regel zweimal durchgeschnitten und kann beliebig gefüllt werden.



## Tipps: Aromatische Tränke, fruchtige Komponente, Tortencreme

1. Eine aromatische Tränke (zum Beispiel aus Zitronenabrieb, Wasser und Zucker) macht die feine Nusstorte noch saftiger.
2. Das Bestreichen des Nussbiskuit Tortenbodens mit Marmelade sorgt für (säuerliche) Fruchtigkeit und frischen Geschmack.
3. Als Tortencreme eignet sich hervorragend eine köstliche Nussbuttercreme, aber auch eine leicht Sahnecreme.

