

Schoko-Nuss-Törtchen

Für 2 Personen

10 Schoko-Nuss-Pralinen	100 g gemahlene Haselnüsse	2 Eier
1 Orange	1 Bund Minze	75 g Butter
75 g Zucker	2 Päckchen Vanillezucker	1 Päckchen Sahnesteif
1 TL Backpulver	300 ml Sahne	50 ml Orangenlikör

Den Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen. Für den Törtchenteig die gemahlene Haselnüsse und das Backpulver vermischen. Die Butter mit dem Zucker mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Die zwei Eier langsam dazugeben. Das Haselnuss-Backpulver-Gemisch ebenfalls untermengen. Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und etwa zehn Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Aus der fertig gebackenen Masse zwei runde Teigplatten ausstechen und diese zum Abkühlen in den Kühlschrank legen. Die Schoko-Nuss-Pralinen mit einer Gabel zerdrücken. Die Sahne mit dem Vanillezucker und dem Sahnesteif schlagen und unter die zerdrückten Pralinen heben. Die zwei Teigplatten und die Sahne abwechselnd zu einem Türmchen schichten. Die Orangen schälen, filetieren und mit dem Orangenlikör beträufeln. Die Schoko-Nuss-Törtchen auf einem Teller anrichten. Die Orangen dazugeben, mit etwas Minze garnieren und servieren.

Regina Eder am 26. Januar 2012