

## *Nusstorte von meiner Mama*

### *Biskuit:*

6 Eier

150 Gramm Zucker

120 Gramm Mehl

80 Gramm Haselnüsse

1 Packerl Vanillezucker

1 Teel. Backpulver

### *Zubereitung:*

*Die Eier trennen, das Eiklar steif mixen und den Zucker langsam dazu geben. Die Dotter nach und nach dazu rühren. Das gesiebte Mehl, Backpulver und die Haselnüsse unter die Masse heben. In eine Runde Form füllen und bei 180°C backen.*

### *Creme:*

*Aus einer ½ Packung Vanille Puddingpulver einen festen Pudding kochen und auskühlen lassen.*

150 Gramm Butter

Ein Eßl. Rum

Zucker nach belieben

*Den weichen Butter mixen, langsam den Zucker und den Pudding dazugeben und zu einer Creme rühren. Achtung! Die Zutaten sollen alle die gleiche Temperatur haben damit die Masse nicht ausflockt.*

*Den ausgekühlten Kuchen auseinanderschneiden, mit Marillenmarmelade und einem Teil der Creme bestreichen. Die Biskotten kurz in ein Kaffee - Milch Gemisch einweichen und auf die Tortenhälfte schichten. Creme darauf streichen und das Ganze noch einmal wiederholen, Deckel darauf, mit Marillenmarmelade dünn bestreichen und eine Schokoglasur darüber ziehen. Viel Erfolg!*