

Haselnusstorte nach Art des Périgord

Gâteau Meringué aux Noisettes

Zutaten für 4 Personen

4	Eier, davon nur die Eiweiße
250 g	Zucker
3-4 Tropfen	Vanille-Extrakt
1/2 EL	Essig
125 g	Haselnüsse, gemahlen
200 ml	Sahne, aufgeschlagen
250 g	Himbeeren oder Stachelbeeren, frisch oder TK
	Puderzucker
2	Springformen, 20 cm Durchmesser, 6 cm hoch
	Backpapier

Zubereitung

Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze (Umluft 160°C) vorheizen. Bei einem normalen Backofen besser mit Umluft arbeiten, weil in zwei Springformen zur gleichen Zeit gebacken wird.

Eiweiße schaumig schlagen. Zucker esslöffelweise den Eiweißen zugeben und langsam weiterschlagen. Vanille und Essig hinzufügen. Gemahlene Haselnüsse unterheben.

Beide Springformen mit Backpapier auslegen und die Eiweiß-Haselnuss-Masse auf beide Springformen gleichmäßig verteilen und glattziehen. 30-40 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Die Oberfläche soll knusprig, das Innere weich sein. Beide Kuchen auf Kuchengittern abkühlen lassen.

Springformen öffnen und das Backpapier vorsichtig entfernen. Geschlagene Sahne über **einen** der beiden Kuchen streichen, die Beeren darauf verteilen und den zweiten Kuchen darauflegen. Puderzucker über den Kuchen streuen.