

## Einfache Schoko-Nuss-Torte mit Preiselbeeren (ohne Mehl)



Wieder ein Klassiker aus Omas Rezepte-Sammlung.

---

Zubereitungszeit: 30 min  
Wartezeit:  
Backzeit: 35 min

---

### ZUTATEN

#### Für den Boden

3 Eier  
100 g zimmerwarme Butter  
100 g Zucker  
150 g gemahlene Walnüsse (alternativ Haselnüsse)  
1,5 TL Backpulver  
2 EL Backkakao

## Für den Belag

1 Glas Preiselbeermarmelade  
400 g Sahne  
1 P. Sahnesteif

## Außerdem

Etwas Eierlikör  
Geraspelte Zartbitter-Schokolade  
Gehackte Pistazien

## ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eine Springform 24 cm Ø einfetten oder den Boden mit Backpapier auslegen.
3. Die Eier trennen. Die Eiweiße steifschlagen. Die Eigelbe mit Butter und Zucker cremig rührigen.
4. Die gemahlene Nüsse, Backpulver und Kakao mischen und anschließend unter die Ei-Butter-Mischung rühren.
5. Den Eischnee vorsichtig unter die Masse heben. Den Teig in die Springform füllen und gleichmäßig verteilen.
6. Für 35 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Anschließend aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
7. Die Preiselbeermarmelade auf dem ausgekühlten Boden verteilen.
8. Die Sahne mit Sahnesteif aufschlagen, auf die Marmeladenschicht geben und gleichmäßig verteilen.
9. Die Torte nach Belieben mit etwas Preiselbeermarmelade, Eierlikör, geraspelte Schokolade und/oder gehackten Pistazien dekorieren.
10. Mindestens 2 Stunden kühlen.