

Das Rezept für HEINO Haselnuss-Torte:

250g weiche Butter, 1 Prise Salz, 2 Päckchen Vanille-Zucker und 300g Zucker schaumig rühren, 5 Eier nach und nach unterrühren.

Dann 200g Mehl, 6g Backpulver, 60g gehackte Bitterschokolade, 140g geriebene Haselnüsse und 140g gehackte Haselnüsse trocken vermischen und mit dem Löffel unter die Buttermasse rühren.

Eine Springform mit weicher Butter einstreichen und dünn mit Mehl ausstreuen. Die Masse gleichmäßig verteilen und im Umluftofen bei 180 Grad 35-40 Minuten backen. Die ausgekühlte Torte dann mit Schokoladenglasur übergießen und mit ganzen Nüssen dekorieren.