

## Herrentorte

6 Eier

150 g Zucker

250 g Haselnüsse

½ P Backpulver

Eier mit Zucker schaumig schlagen.

Backpulver unter die Haselnüsse mischen und unter die Masse heben.

Eine 26 cm Backform ausfetten, am besten mit Butterbrotpapier auslegen.

Die Masse in die Form füllen und glatt streichen

150°C ca 20 min

Füllung:

2 Becher Sahne

2 Gläser Preiselbeer Gsälz a 150g

zum verzieren Schokoraspeel

Tortenboden einmal durchschneiden so dass zwei gleiche Böden entstehen

Ein Boden auf eine Tortenplatte legen

Preisbeer Gsälz auf dem Boden verteilen

Sahne Steifschlagen

Ein Teil der Sahne auf den Preiselbeeren verteilen

Boden darauf legen. Die restliche Sahne auf dem Boden verteilen

Und auch den Rand versäubern.

Schokoraspeel darauf verteilen und fertig ist die Torte.

Ihre Gäste werden sie lieben.

Viel Spaß beim Nachbacken