



Hasselpähkinätorttu

Aineet: 4 munaa
2 dl sokeria
100 g jauhettua hasselpähkinää
1/2 dl perunajauhoja
1 1/2 dl vehnä jauhoja
1 tl leivinjauhetta
Täyte:
4 dl kuohukermaa
170 g sulatettua suklaata
Koristelu:
hasselpähkinät

Valmistus: Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi. Sekoita keskenään jauhettu hasselpähkinä, peruna- ja vehnä jauhot ja leivinjauhe ja lisää vaahtoon. Kaada taikina voideltuun ja korppujauhotettuun irtopohjaiseen vuokaan (halkaisija 24 cm). Paista uunin alimmalla tasolla 175°C:ssa 30-35 min. Kumoa torttu ja anna jäähtyä vuokaan alla. Leikkaa torttu kahteen osaan. Vatkaa kerma vaahdoksi. Sulata suklaa vesihauteessa ja lisää hiukan jäähtyneenä vaahdon joukkoon. Levitä puolet vaahdosta pohjalevylle. Nosta toinen levy päälle ja levitä loput vaahdosta tortun pinnalle. Koristele hasselpähkinöillä.

www.superkokki.com