

## Toskaner Nusstorte

### Zutaten

Für eine runde Form mit 26 cm Durchmesser oder eine eckige Form mit 23 cm Seitenlänge

(in Klammern Angaben für eine runde Form mit 21 cm Durchmesser)

6 (4) Eier  
200 (135) g Puderzucker  
Zitronenabrieb einer unbehandelten Zitrone  
1 Vanilleschote  
½ TL Zimt  
1 Gläschen Amaretto (Mandellikör)  
200 (135) g gemahlene Haselnüsse  
eine Prise Salz  
Butter (für die Form)



### Zubereitung

Eier in Eigelb und Eiweiß trennen.

Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.

Eigelb mit Puderzucker schaumig rühren. Vanillemark, Zitronenabrieb, Zimt und Amaretto hinzufügen. Geriebene Haselnüsse unterrühren.

Das steif geschlagene Eiweiß unter die Masse heben.

Ein Kuchenform (am besten eine Springform) mit Butter einfetten und den Teig einfüllen.

Auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen bei ca. 170 Grad ca. 40 Minuten backen.

Abkühlen lassen, aus der Form nehmen und mit Puderzucker bestreuen.

Von Sabine Schmitgen

## トスカーナ風ナッツのケーキ

### 材料

直径 26cm ラウンド型 または 23cm 角型

(カッコ内は直径 21cm ラウンド型の分量)

卵 6個 (4個)

粉砂糖 200g (135g)

国産無添加レモン1個分の皮をすりおろしたもの

バニラ 1本

シナモン 小さじ $\frac{1}{2}$

アマレット (アーモンドリキュール) 小瓶1本 約50ml

ヘーゼルナッツパウダー 200g (135g)

塩 ひとつまみ

型に塗るバター



### 作り方

卵を卵黄と卵白に分ける

卵白に塩をひとつまみ加えて固く泡立てる

卵黄に粉砂糖を加え泡立て、バニラビーンズとレモンの皮のすりおろし、シナモン、アマレットを加える。ヘーゼルナッツパウダーを入れさっくり混ぜる

固く泡立てた卵白を生地に混ぜ込む

ケーキ型 (ラウンド型がベスト) にバターを塗り、生地を流し入れる

170℃に余熱したオーブンの中段で40分焼く

冷めたら型から出し、粉砂糖をふりかける

ザビーネ・シュミットゲン

訳 青木裕子