



Zutaten für Haselnussbiskuit Tortenboden

- 6 Eier
- 200g Zucker (1 Tasse)
- 75g Haselnüsse gemahlen (3/4 Tasse)
- 175g Mehl (1 1/4 Tasse)
- 1 TL Backpulver
- 40g geschmolzene Butter
- 1 - 3 EL Kakaopulver ungesüßt

Haselnussbiskuit Anleitung:

1. Ofen auf 180G vorheizen. Backring auf 22 - 24 cm einstellen und mit Backpapier belegen. Nicht einfetten.
2. Eier für 3 Minuten in einem Standmixer schlagen. Dann Zucker hinzu geben und für weitere 12 Minuten schlagen, bis der Teig dicklich wird.
3. In einer separaten Schüssel Mehl, gemahlene Haselnüsse, Backpulver und Kakaopulver zusammen rühren.
4. Trockene Zutaten zu den feuchten geben und mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben - dazu

Butter geben.

5. Teig in Tortenring geben und für 30 Minuten in den Ofen stellen. Für 5 Minuten in der Form kühlen lassen, dann aus der Form entfernen.