Holundercreme-Nusstorte

Zutaten:

- **Nussboden**
- 8 Eier
- 100g frisch gemahlene Mandeln
- 100g frisch gemahlene Haselnüsse
- 220 g Zucker
- 1 Prise Salz

- **Füllung**
- 100 g Zucker mit dem Mark einer Vanilleschote vermischt
- 100 ml Holunderblütensirup
- 200 g Butter
- 40 g Stärke
- Abrieb einer Biozitrone

- **Extra**
- Puderzucker zum Bestreuen
- 100 g Mandelblättchen zum Bestreuen

Zubereitung

Die acht Eier in Eiweiß und Eidotter trennen. Für den Nussteig vier Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Nach und nach mit 50 g gemahlenen Mandeln, 50 g gemahlene Haselnüsse und 110 g Zucker vermischen. Eine Springform mit Backpapier auslegen. Den Nussteig einfüllen und gleichmäßig verstreichen. Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Nun den Nussboden im 20-25 Minuten backen und dann auskühlen lassen!

Und nochmal das Ganze: Aus den anderen vier Eiweiß, gemahlenen Nüssen und 110 g Zucker noch einmal so verfahren und einen zweiten Boden backen. Auch diesen auskühlen lassen!

Für die Füllung die weiche Butter in einer metallenen Rührschüssel über Wasserdampf mit 100 g Zucker mit Vanillemark, 100 ml Holunderblütensirup, Stärke, Zitronenabrieb und acht Eigelben zur Rose abziehen

(schlagen bis sie fest wird). Anschließend in kaltem Wasser kalt schlagen. 1-2 Stunden im Kühlschrank kühlen, damit die Creme noch fester wird.Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

Zur Fertigstellung einen Nussboden einen halben cm dick mit der Holundercreme bestreichen. Den zweiten Boden darauf setzen. Restliche Creme auf und um die Torte streichen. Mit den gerösteten Mandelblättchen belegen und mit Puderzucker bestreuen.