

Torta di nocciole della Langhe Nusskuchen aus den Langhe



Überall im Piemont reifen im Herbst viele Haselnüsse, so auch auf dem Gut mit dem kleinen angeschlossenen Restaurant „La Luna e I Falò“ (wörtlich übersetzt „der Mond und die Freudenfeuer“), welches Ester und Franco Canero in Canelli bewirtschaften. Ester verarbeitet die Nüsse zu herzhaften und süssen Speisen, etwa der *torta di nocciole*. Gemahlene Haselnüsse als Hauptzutat und reichlich Butter prägen den Geschmack dieses klassischen Piemonteser Desserts. Franco Canero empfiehlt dazu ein Glas gut gekühlten Moscato d’Asti.

Für 8 Personen

200 g Mehl
1 TL Backpulver
300 g geschälte Haselnüsse*
3 grosse Eier
150 g Zucker
125 g Butter, zerlassen und auf Zimmertemperatur abgekühlt
60 ml frisch zubereiteter Espresso
60 ml Milch
2 EL (30 ml) heller Rum
1 EL Olivenöl extra vergine
1 TL Vanille-Essenz
8 Amaretti, zerbröseln

Den Backofen auf 190 °C vorheizen. Eine Springform von 24 cm Durchmesser buttern und leicht mit Mehl austreuen.

Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. Die Haselnüsse auf dem Backblech verteilen und 10 Minuten im Backofen goldbraun rösten. Völlig abkühlen lassen und anschließend im Mixer fein mahlen. In einer großen Schüssel Eier und Zucker mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe verquirlen. Mit niedrigster Geschwindigkeit Butter, Kaffee, Milch, Rum, Olivenöl und Vanille-Essenz gründlich einrühren. Haselnüsse und Amaretti unterziehen, Mehl-Backpulver-Mischung dazugeben und rühren, bis sie aufgenommen ist. Den Teig in die Form füllen. Auf der mittleren Schiene 40 – 45 Minuten backen, bis ein in die Mitte eingestochener Zahnstocher sauber herauskommt. Die Form 10 Minuten auf dem Drahtgitter auskühlen lassen, danach abnehmen und den Kuchen vor dem Servieren kalt werden lassen.

*Falls keine geschälten Haselnüsse erhältlich sind, röstet man sie wie im Rezept angegeben, und reibt nach dem Abkühlen die Haut mit einem Küchentuch weitgehend ab.