

# ITALIENISCHES NUSSDUETT

*Duett mit großem Auftritt*

Den Ofen auf 170° vorheizen.

Zunächst werden beide Nussmassen hergestellt.

Dazu für die Nussmasse 1: Butter, Zucker und Salz schaumig rühren.

Nach und nach die Eier unterarbeiten. Zum Schluss ein Gemisch aus gemahlene Haselnüssen, Mehl und Backpulver unterheben.

Für die Nussmasse 2: 10 Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen und dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Im Anschluss ein Gemisch aus gemahlene Haselnüssen, Kakaopulver und Zimt unterheben.

Eine 26 cm Springform mit Backpapier einschlagen oder einen Tortenring verwenden. Diese zunächst mit der Hälfte der Nussmasse 2 füllen und glattstreichen.

Dann die Nussmasse 1 mit einem Spritzbeutel von der Mitte aus bis zum Rand ringförmig eindressieren. Zum Schluss den Rest von Nussmasse 2 einfüllen und glattstreichen.

Den Kuchen für 50-60 Minuten in den Ofen schieben und die Temperatur zu Beginn auf 150° zurückstellen.

Für die Dekoration Kuvertüre schmelzen. Die geschmolzene Kuvertüre auf eine Strukturplexiglasscheibe aufbringen, kurz auskühlen lassen und dann mit Hilfe eines Lineals zunächst in Rechtecke schneiden, diese dann halbieren, so dass Dreiecke entstehen. Danach richtig aushärten lassen. Mit Backpapier abdecken und stürzen. Die Plexiglasscheibe zum lösen der Dreiecke leicht hin und her biegen.

Marzipan mit Lebensmittelfarbe grün einfärben, ausrollen und Blüten oder kleine Kreise ausstechen. In die Mitte der Blüte eine Haselnuss legen und die Blütenränder hochschlagen.

Den Kuchen nach dem Backen auskühlen lassen. Danach mit Puderzucker bestreuen. Evt. eine Schablone mit Muster auflegen und ein zweites Mal mit Kakaopulver bestreuen. Dann auf jedes Stück ein Schokoladendreieck legen und auf dieses noch die verzierte Haselnuss dekorieren.

## NUSSMASSE 1

*Butter*

*200g Zucker*

*5g Salz*

*3 Eier*

*235g gemahlene Haselnüsse*

*70g Weizenmehl*

*1 Teelöffel Backpulver*

## NUSSMASSE 2

*10 Eiweiß*

*240g Zucker*

*185g gemahlene Haselnüsse*

*25g Kakaopulver*

*1 Messerspitze Zimt*

## DEKORATION

*Puderzucker*

*Kakaopulver*

*Kuvertüre*

*Marzipanrohmasse*

*Lebensmittelfarbe*

*14 ganze Haselnüsse*