

# Kochen mit Elfriede

## Festtagstorte

### Zutaten für das Biskuit:

6 Eier, 200 g Zucker, 6 EL Wasser, 150 g griffiges Mehl, 1 TL Backpulver,  
120 g geriebene Nüsse

### Zutaten für die Fülle:

300 g Biskuit.- Biskotten.- oder Kekсреste, 2 EL Marillenmarmelade, Saft von 1 Zitrone und  
2 Orangen, 200 g Joghurt – evtl. Fruchtjoghurt (Marille, Orange, ...)

300 ml Schlagobers zum Einstreichen und Verzieren

### Zubereitung:

Für das Nussbiskuit die Eier trennen. Das Eiklar mit 2 EL Zucker zu einem festen Schnee schlagen. Die Dotter mit Wasser und dem restlichen Zucker sehr schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver und den Nüssen vermischen und alles zusammen unter den Eischnee heben.

Den Teig in eine vorbereitete Tortenform (ca. 26-28 cm Durchmesser) füllen und bei 175° C 45 Minuten backen.

Für die Fülle das Biskuit oder die Kekse zerbröseln und mit Zitronensaft, Orangensaft und Marmelade vermischen. Das Obers cremig aufschlagen und untermischen.

Den ausgekühlten Tortenboden einmal durchschneiden, mit Marillenmarmelade bestreichen, die Creme einstreichen, den 2. Boden auflegen und einige Zeit kühl stellen. Die Torte mit geschlagenem Obers einstreichen und nach Belieben verzieren.

**Tipp:** 1 Schuss Cointreau, Rum oder Limoncello zur Creme geben!

