

Lorenz SNACKS FOOD & DRINKS



PIKANTE NicNac's TORTE

ZUBEREITUNGSZEIT: 50 Minuten

MENGE: 1 Torte {ø 18-20 cm}

ZUTATEN

Für den Biskuit (2 Böden):

6 Eier {Größe L}

150 ml Öl

200 g Mehl

1 Pkg. Backpulver

1/3 Pkg. Lorenz Party Nic Nac's Party Pack gehackt

{entspricht ca. 100 g}

½ Bund Petersilie {gehackt}

Salz & Pfeffer

Für die Füllung:

1/3 Pkg. Lorenz Party Nic Nac's Original Party Pack gehackt

{entspricht ca. 100 g}

500 g Frischkäse {optional mit Kren}

Für die Garnitur:

Basilikum

Granatapfelkerne

Zubereitung

ZUBEREITUNG

Für den Biskuit die Eier in der Küchenmaschine minutenlang cremig-weiß aufschlagen. Das Öl langsam einrühren. Mehl und Backpulver vermengen und unterheben. Die Nic Nac's grob hacken, die Petersilie waschen und fein hacken. Nic Nac's und Petersilie unter den Teig heben, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Teig in zwei mit Backpapier ausgelegte Springformen {Ø18-20 cm} füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Heißluft für 20 bis 25 Minuten backen {Nadelprobe machen!}. Vollständig auskühlen lassen.

Für die Füllung die NicNac's grob hacken. 250 Gramm Frischkäse auf einem Biskuitboden verteilen, die Hälfte der NicNac's darauf verteilen. Den zweiten Boden aufsetzen, mit dem restlichen Frischkäse bestreichen. Die restlichen NicNac's in einem Kranz darauf verteilen. Die Torte mit frischem Basilikum und Granatapfelkernen garniert servieren.

