

BRIAN'S
WAY OF
LIFE



BRIAN'S BRØ'TORTE

(SÜDJÜTLÄNDISCHE BROTTORTE)

HABT IHR LUST, SCHWARZBROT MAL ANDERS ZU GENIEßEN? WIE WÄRE ES DANN MIT DER SÜßEN VARIANTE IN FORM EINER TORTE? DIE HAUSGEMACHTE SCHWARZBROT-TORTE IST EINE REGIONALE SPEZIALITÄT AUS DÄNEMARK, DIE AUF DER SÜDJÜTLÄNDISCHEN KAFFEETAFEL NICHT FEHLEN DARF UND AUßERDEM DURCH IHRE SPANNENDE KOMBINATION AN ZUTATEN EINFACH LECKER IST!

ZUBEREITUNG:

ALS ERSTES DAS EIGELB VOM EIWISS TEILEN UND IN ZWEI SCHÜSSELN GEBEN. DIE 6 EIWISS STEIFSCHLAGEN UND DEN ZUCKER VORSICHTIG NACH UND NACH EINRÜHREN. EIDOTTER EINZELN UNTERRÜHREN. DAS GERIEBENE SCHWARZBROT UND DIE GEHACKTEN NÜSSE VERMISCHEN, VORSICHTIG UNTERHEBEN. 1 TEELÖFFEL BACKPULVER IN DEN TEIG MISCHEN. DANN DEN TEIG IN 3 MIT BACKPAPIER AUSGELEGTE TORTENFORMEN GEBEN, DA DER TEIG DIE TENDENZ HAT SICH AM BODEN DER TORTENFORM FESTZUSETZEN. SOFORT BEI 225°C ETWA 10 MINUTEN BACKEN. DANACH DIE 3 TORTENBÖDEN MIT SCHLAGSAHNE UND MARMELADE ZUSAMMENLEGEN, DANN MIT SCHLAGSAHNE UND GEHACKTEN NÜSSEN GARNIEREN. JETZT EINFACH NUR GENIEßEN!

ZUTATEN

6 EIER

100 G GEHACKTE HASELNÜSSE

250 G ZUCKER

1 TL BACKPULVER

100 G GERIEBENES SCHWARZBROT

1/2 L SCHLAGSAHNE

SCHWARZE JOHANNISBEERMARMELADE