



## Schokonusstorte

### Zubereitung

Die ganzen Eier mit dem Zucker, den Vanillezucker sehr schaumig rühren (am besten mit einer Kenwood Küchenmaschine), anschließend den Zitronenabrieb, das Bona Öl, den Vanillejoghurt gemeinsam mit den mit Backpulver versiebt Mehl, den geriebenen Nüssen und dem Kakao locker unterheben. Eine Backform 26cm Durchmesser mit Backpapier auslegen - Teigmasse einfüllen und bei 180° Grad ca 45 Minuten backen - bitte Nadelprobe machen.

In der Form auskühlen lassen - stürzen - 2x waagrecht durchschneiden. Für die Fülle Schlagobers mit Kenwood Küchenmaschine steif schlagen, Sahnesteif dazu schlagen und Torteböden jeweils mit ca. 1cm Schlagsahne bestreichen.

Torte zusammen setzen und rundherum und obenauf auch mit Schlagsahne bestreichen. Für die Glasur die Schokolade mit der Butter im Wasserbad schmelzen und gut verrühren - etwas abkühlen lassen und die Torte oben auf glasieren. Gutes Gelingen!

**Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Monika Jell.**

### Zutaten

#### Teig:

- 5 Eier ganz
- 20 dag Staubzucker
- 1 Vanillezucker
- 1 Bio Zitrone abgerieben
- 1/8 lt Bona Öl
- 1/8 lt Vanillejoghurt
- 8 dag Kuchenmehl
- 6 dag Dinkelvollkornmehl
- 1/2 Pg Backpulver
- 8 dag gemahlene Nüsse (Haselnuss oder Walnuss)
- 4 EL Kakao

#### Fülle:

- 1/2 lt Schlagsahne
- 1 Pg Sahnesteif

#### Glasur:

- 15 dag Kochschokolade
- 15 dag Butter