

WALNUSSTORTE MIT KARAMELLISIERTEN NÜSSEN & WALNUS-BUTTERCREME

ZUTATEN

350 g weiche Butter,
300 g Staubzucker, 1 P. Vanillezucker
4 Eier
170 g Walnüsse, gemahlen
2 EL 80% Rum
180 g Weizenmehl, glatt
2 TL Backpulver
♥
2 Eiweiß
120 g Kristallzucker
250 g weiche Butter
ca. 50 g gemahlene Walnüsse (+ einige zum Bestreuen)
2 EL 80% Rum

♥
Karamellisierte Walnüsse* und Modellerschokolade

ZUBEREITUNG

- Backrohr auf 175 °C vorheizen. Eine Backform mit ca. 26 cm Durchmesser buttern und stäuben oder mit Backspray vorbereiten.
- Butter mit Staubzucker und Vanillezucker sehr cremig rühren. Nach und nach die Eier begeben und immer wieder rühren, bis sich diese mit der Butter verbunden haben.
- Walnüsse und Rum unterziehen, danach das Mehl und Backpulver einrühren.
- Teig in die Form füllen und ca. 50–55 Minuten backen. Nadelprobe machen.
- Torte in der Form auskühlen lassen, danach stürzen und zweimal durchschneiden.
- **Swiss-Meringue-Buttercreme:** Eiweiß und Zucker mischen und über dem Wasserbad (bei 60 °C) ca. 15 Minuten aufschlagen, bis sich die Zuckerkristalle aufgelöst haben. Danach 3–4 Minuten mit der Küchenmaschine steif schlagen und überkühlen lassen. Butterwürfel nach und nach begeben und weiter schlagen. Zum Schluss die Walnüsse und den Rum unterheben.
- Torte mit 2/3 der Creme füllen. Mit der restlichen Creme die Torte bestreichen und beliebig verzieren.

TIPP

*Nüsse karamellisieren:

30 g Kristallzucker und ca. 30 ml Wasser aufkochen, bis der Zucker aufgelöst ist. Dabei nicht umrühren, sondern nur den Topf schwenken. Umrühren erst nach dem Bräunen. Topf rechtzeitig vom Herd nehmen, bevor es klumpt, und die Wallnusshälften (ca. 50 g) darin kurz wälzen. Danach zum Trocknen auf Backtrennpapier ablegen.

