





# Walnuss-Sahnekuppel

Eine festliche Torte mit Walnuss-Sahne-Füllung und Marzipandecke.

etwa 14 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



## Zutaten:

**Für die Springform (Ø 26 cm) oder:**

**Für die Springform (Ø 28 cm):**

Backpapier  
Fett

## Rührteig:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre  
Zartbitter  
50 g weiche Butter oder  
Margarine  
200 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
4 Eier (Größe M)  
225 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin

## Walnuss-Sahnecreme:

750 g kalte Schlagsahne  
3 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix  
30 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g gehackte Walnüsse

## Außerdem:

3 EL angedickte Wild-  
Preiselbeeren

## Zum Verzieren:

1 Dr. Oetker Feine Marzipan-  
Decke  
Puderzucker  
Kakao-Rosen

## 1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Für den Teig die Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 170 °C**

**Heißluft etwa 150 °C**

## 2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine und geschmolzene Kuvertüre in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unten**

**Backzeit: etwa 45 Min.**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und ohne Springformboden erkalten lassen.

- 3 Papier vorsichtig abziehen. Den erkalteten Boden mit Hilfe eines Esslöffels etwa 1 cm tief aushöhlen, dabei einen 1-2 cm breiten Rand stehen lassen. Die Oberfläche am Rand dazu vorher mit einem Messer einschneiden.
- 4 Die Gebäckreste zerbröseln, auf ein Backblech geben und **bei 200°C (Ober-/Unterhitze)** etwa 5 Min. trocknen. Brösel erkalten lassen. Den ausgehöhlten Boden mit Preiselbeeren bestreichen.
- 5 **Walnuss-Sahnecreme zubereiten:**  
Schlagsahne kurz aufschlagen. Gelatine fix unter ständigem Rühren einstreuen und die Sahne steif schlagen. Zucker, Vanillin-Zucker, Gebäckbrösel und Walnüsse kurz unterheben. Die Sahnemasse in die Vertiefung geben und kuppelartig verstreichen. Gebäck mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.
- 6 **Verzieren:**  
Die Marzipan-Decke über die Torte legen und die Folie abziehen. Überstehendes Marzipan abschneiden. Die Torte mit Puderzucker bestreuen und mit den Rosen verzieren.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Rosen und Blätter halten besser auf der Torte, wenn Sie die Marzipan-Decke mit einem Messer einritzen und sie hineinstecken.

