

Walnusstorte

Eine sahnige Walnuss Torte - Torte mit Walnüssen backen aus schokoladigen Rührteig mit Zimtnote und vielen Walnüssen.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Rührteig:

200 g weiche Butter oder Margarine

200 g Honig

4 Eier (Größe M)

250 g Weizenvollkornmehl

2 TL Dr. Oetker Original Backin

25 g Dr. Oetker Kakao

1 EL Rum

100 g gemahlene Walnüsse

Füllung:

5 EL Schokoladenlikör

100 g gehackte Walnüsse

100 g Weizenvollkornmehl

100 g Butter

100 g Honig

250 ml Milch

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-

Zucker

½ TL gemahlener Zimt

Zum Verzieren:

2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

400 g kalte Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-

Zucker

2 EL Rohrzucker oder brauner Zucker

gemahlene Walnüsse

halbierte Walnüsse

Wie mache ich eine Walnusstorte?:

1 Vorbereiten:

Für den Teig gemahlene Walnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Den Boden der Springform fetten. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Honig unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Vollkornmehl mit Backin und Kakao mischen und abwechselnd mit dem Rum kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt geröstete Walnüsse unterheben. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 40 Min.



- 3 Springformrand lösen und entfernen. Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und ohne Springformboden erkalten lassen.
- 4 Boden zweimal waagrecht durchschneiden.
- 5 **Füllung zubereiten:**

3 Esslöffel des Likörs gleichmäßig über alle Böden träufeln. Nüsse und Mehl in einem Kochtopf mischen und anrösten. Übrige Zutaten - **bis auf den Likör** - zufügen und alles unter Rühren so lange kochen lassen, bis die Masse fest wird. Restlichen Schokoladenlikör unterrühren. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen, mit der Hälfte der noch heißen Füllung bestreichen, mittleren Boden auflegen, mit übriger Füllung bestreichen und mit oberen Boden bedecken. Torte gut durchziehen lassen.
- 6 **Verzieren:**

Sahne mit Sahnesteif, Vanille-Zucker und Zucker steif schlagen. 4 Esslöffel der Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Torte rundherum mit übriger Sahne einstreichen. Oberseite der Torte mit Sahne im Spritzbeutel, Walnüssen und nach Belieben mit braunem Zucker verzieren. Torte bis zum Verzehr kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne die Garnierung können Sie die Torte gut einfrieren.

