



WALNUSS-BUTTERCREME-TORTE

🕒 1 h 🍏 Schwer

Kühlen mind. 1 h, Backzeit ca. 50 min

ZUTATEN (FÜR 1 SPRINGFORM, 26 CM DURCHMESSER BZW. FÜR 12 STÜCKE)

Für den Teig:

180 g Walnuskerne
6 Eier
1 Prise Salz
125 g Zucker
1 EL Vanillezucker
1 unbehandelte Zitrone, Abrieb
60 g Mehl
1 TL Backpulver
ca. 100 ml kalter Espresso

Für die Buttercreme:

1 Päckchen Vanillepuddingpulver, für 500 ml Milch
60 g Zucker
500 ml MinusL frische Milch 1,5 % Fett
250 g weiche MinusL Butter

Zum Garnieren:

100 g Walnuskerne

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Springform mit Backpapier auskleiden.
2. Die Walnüsse im Blitzhacker zerkleinern. Die Eier trennen und die Eiweiße mit dem Salz und der Hälfte des Zuckers zu steifem, schnittfestem Eischnee schlagen. Die Eigelbe mit übrigem Zucker, Vanillezucker und Zitronenabrieb cremig schlagen.
3. Das Mehl mit dem Backpulver und den Nüssen mischen. Den Eischnee auf die Eigelbmasse setzen und die Mehlmischung darüber geben. Mit einem Teigschaber locker unterheben und in die Form füllen. Glatt streichen und ca. 50 Minuten backen (Stäbchenprobe). Anschließend auskühlen lassen, aus der Form lösen und halbieren.
4. Für die Buttercreme aus dem Puddingpulver, Zucker und Milch nach Packungsaufschrift einen Pudding kochen. Abkühlen lassen und ab und zu umrühren.
5. Anschließend die Butter (sollte die gleiche Temperatur haben wie der Pudding) mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe geschmeidig rühren und dem Pudding nach und nach zufügen, bis alles cremig gerührt ist.
6. Einen Teigboden in einen Tortenring (oder den Springformrand) legen und mit dem kalten Espresso beträufeln. Etwas mehr als die Hälfte der Buttercreme darauf streichen und den zweiten Boden auflegen. Die übrige Creme darüber streichen. Die Walnüsse zum Garnieren grob hacken und auf den Kuchen streuen. Bis zum Servieren kalt stellen.