

NUSSTORTE

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

Biskuitteig:

- 4 Eigelb
- 200 g Zucker
- 100 ml Wasser
- 1 P Vanillezucker
- 1/8 l Öl
- 80 g Schokolade
- 100 g geriebene Walnüsse
- 200 g griffiges Mehl
- 1/2 P Backpulver
- 4 Eiweiß
- etwas geriebene Zitronenschale
- 1 Msp Zimt
- etwas Rum
- Himbeermarmelade

Buttercreme:

- 500 g Butter
- 200 g Schlagsahne / Schlagobers
- 1 P. Sahnesteif
- 150 g Puderzucker/ Staubzucker
- 1 P Vanillezucker

Zubereitung:

Ofen auf 180° vorheizen.

Schokolade im Wasserbad schmelzen. Eigelb mit dem halben Zucker, Vanillezucker und Wasser schaumig rühren. Zerlassene Schokolade, Öl, Walnüsse, Zimt und Zitronenschale untermixen. Eiweiß mit restlichem Zucker zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Mehl und Backpulver miteinander vermischen und ebenfalls unterheben. Den Teig in eine gefettete, bemehlte Tortenform (24 cm Ø) füllen und im Ofen ca. 60 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen die Garprobe machen.

Für die Cremefüllung die Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen bis sie nahezu weiß wird. Schlagobers mit Sahnesteif steif schlagen und nach und nach zur Buttermischung geben und gut durchmischen.

Die ausgekühlte Torte 2x durchschneiden, mit etwas Rum beträufeln, mit Himbeermarmelade bestreichen und mit Buttercreme füllen und einstreichen.