

Rezept

Walnuss-Erdbeer-Torte

Ein Rezept von Walnuss-Erdbeer-Torte, am 29.04.2024

Zutaten

75 g	Walnusskerne	4	Eier (Größe M)
	Salz	75 g	Zucker
	abgeriebene Schale und 4 EL Saft von 1 Bio-	50 g	Mehl
	Orange	25 g	Speisestärke
1 1/2 TL	Backpulver	750 g	Erdbeeren
1 EL	Orangenblütenwasser (Apotheke)	1/2 TL	Zimtpulver
250 g	Erdbeerkonfitüre	350 g	Sahne
2 Päckchen	Vanillezucker		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

- 1. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Für den Teig die Walnüsse fein mahlen. Eier trennen. Eiweiße mit 1 Prise Salz leicht schlagen, dann nach und nach 25 g Zucker zugeben und weiterschlagen, bis ein steifer Schnee entstanden ist. Eigelbe mit restlichem Zucker, Orangenschale und -saft mit den Quirlen des Handrührgeräts hellschaumig schlagen. Eischnee und Nüsse daraufgeben. Mehl, Stärke und Backpulver darübersieben, alles mit einem Spatel locker untermischen. Teig in die Form füllen, glatt streichen, im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 25 Min. backen, dann herausnehmen, 5 Min. abkühlen lassen, aus der Form lösen, auf ein Gitter stürzen und das Backpapier abziehen.
- 2. Für die Füllung und die Garnitur die Erdbeeren putzen, waschen, abtrocknen, längs in dünne Scheiben schneiden. Die Hälfte davon für die Garnitur beiseitestellen, dafür die großen Mittelstücke aussuchen. Restliche Erdbeerscheiben klein würfeln, mit Orangenblütenwasser und Zimt mischen.
- Die Erdbeerkonfitüre erwärmen und durch ein Sieb streichen. Den Biskuitboden einmal quer durchschneiden. Erdbeerwürfel in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft auffangen. Den unteren Boden auf eine Platte legen und mit dem aufgefangenen Saft beträufeln. Beide Böden dünn mit Konfitüre bestreichen, restliche Konfitüre aufheben. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und die Erdbeerstückchen unterheben. Zwei Drittel der Erdbeersahne auf den unteren Boden streichen. Den zweiten Boden auflegen. Torte mit restlicher Sahne rundum bestreichen. Die Oberfläche mit den beiseitegelegten Erdbeerscheiben rosettenartig belegen. Die noch warme Erdbeerkonfitüre mit einem Pinsel gleichmäßig darauf verteilen. Die Torte vor dem Servieren mindestens 1 Std. kalt stellen.