

Rezept

Walnusstorte

Ein Rezept von Walnusstorte, am 23.04.2024

Zutaten

| | |
|----------------------------------|----------------------------|
| 200 g Walnusskerne | 4 Eier |
| 250 g Zucker | 200 ml Öl |
| 200 ml Orangensaft | 300 g Mehl |
| 1 TL Zimt | 1 Pck. Backpulver |
| 1 Pck. Sahnepuddingpulver | 500 ml Milch |
| 200 g Walnusskerne | 280 g weiche Butter |
| 100 g Zucker | 100 g Puderzucker |
| 5 EL Holundergelee | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Walnüsse mahlen. Für den Boden den Ofen auf 200° vorheizen. Die Form vorbereiten. Alle Zutaten abmessen, griffbereit stellen. Die Eier mit dem Zucker in 2–3 Min. in einer Rührschüssel dick-cremig schlagen.
2. Öl und Saft unter Rühren zugeben. Mehl, Zimt, Backpulver und gemahlene Walnüsse mischen, rasch unterrühren. Den Teig in die Backform füllen und im Ofen (unten, Umluft 180°) 40–45 Min. backen. Abkühlen lassen.
3. Pudding mit Milch kochen, abkühlen lassen.
4. Die Walnüsse grob hacken. 30 g Butter erhitzen, den Zucker zugeben und unter Rühren hellbraun karamellisieren lassen. Die Nüsse zugeben und kurz unterrühren, das Karamell auf Alufolie verteilen und abkühlen lassen. 250 g Butter mit Puderzucker cremig schlagen und Pudding löffelweise unterrühren.
5. Den Kuchen zweimal quer teilen. Den Boden mit glatt gerührtem Gelee bestreichen, den zweiten Boden auflegen, mit Creme bestreichen, den Deckel auflegen und die Torte rundum mit Creme bestreichen. Das Krokant grob zerkleinern und die Torte damit bestreuen. 2 Std. kühl stellen.