

Rezept

Französische Walnusstorte

Ein Rezept von Französische Walnusstorte, am 16.03.2025

Zutaten

250 g Walnusskerne	4 Eier (Größe M)
Salz	1 1/2 TL Backpulver
200 g Zucker	1/2 Vanilleschote
250 g Sahne	200 g Zartbitterschokolade (70 % Kakaogehalt)
4 TL Instant-Kaffeepulver	5 EL Zucker
16 Walnusshälften	1 EL Kakaopulver zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 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. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz und dem Backpulver steif schlagen. Die Eigelbe und den Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts hellschaumig schlagen. Die Vanilleschote längs halbieren, das Mark mit einem Messer herauskratzen und zur Eigelbmasse geben. Walnüsse zusammen mit dem Eischnee vorsichtig mit einem Spatel unter die Eigelbmasse ziehen.
2. Den Teig in die Form füllen und im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 40 Min. backen. Dann herausnehmen, 5 Min. abkühlen lassen, vorsichtig aus der Form lösen, auf ein Gitter stürzen, das Backpapier abziehen und den Biskuit auskühlen lassen. Die Sahne mit der zerbröckelten Schokolade und Kaffeepulver unter Rühren aufkochen, abkühlen lassen und über Nacht kalt stellen.
3. Die Sahne aus dem Kühlschrank holen und für ca. 30 Min. bei Zimmertemperatur stehen lassen. Den Tortenboden am nächsten Tag quer halbieren. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen. Für die Garnitur den Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren. Die Walnusshälften einzeln im Karamell wenden, herausnehmen und zum Abkühlen auf Backpapier legen. Die Schokoladen-Kaffee-Sahne durchrühren und ein Drittel auf den unteren Tortenboden streichen. Den Deckel auflegen und die Tortenoberfläche sowie den Rand mit der restlichen Sahne bestreichen. Die Oberfläche mit Kakao bestäuben. Zum Schluss die karamellisierten Walnusshälften auf die Torte setzen und nach Belieben mit einem Kuchenteiler 16 Stücke auf der Torte markieren.