

Rezept

Italienische Nusstorte

Ein Rezept von Italienische Nusstorte, am 09.09.2024

Zutaten

4 Eier	200 g Puderzucker
2 EL Weizenmehl	2 EL Stärkemehl
200 g Walnusskerne, sehr fein gemahlen	Fett für die Form
500 g Sahne	2 EL Zucker
12 halbe Walnusskerne	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 1 SPRINGFORM VON 28 CM Ø/12 STÜCK: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° vorheizen. Die Eier trennen. Die Eiweiße steif schlagen. Eigelbe und Puderzucker mit den Quirlen des Handrührgeräts zu einer cremigen Masse aufschlagen, Mehl und Stärkemehl unterrühren. Eischnee unterziehen. Die Nüsse mit der Teigmasse gut vermischen.
2. Den Boden der Springform einfetten und die Masse einfüllen. Im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) etwa 45 Min. backen. Wenn man mit einem Holzstäbchen in den Teig sticht, darf nichts daran kleben bleiben. Den Kuchen in der Form auskühlen lassen.
3. Für die Füllung die Sahne mit Zucker steif schlagen. Den Kuchen aus der Form lösen, einmal waagrecht durchschneiden und mit der Hälfte der Sahne füllen.
4. Die restliche Sahne auf der Torte verteilen und die Torte rundum vollständig damit einstreichen, mit den Walnuskernen verzieren.