

Rezept

Walnuss-Krokant-Torte

Ein Rezept von Walnuss-Krokant-Torte, am 19.04.2024

Zutaten

4 Eier	250 g Zucker
200 ml Öl	200 ml Milch
200 g gemahlene Walnüsse	300 g Mehl
½ TL Zimtpulver	1 Päckchen Backpulver
Fett und Semmelbrösel für die Form	30 g Butter
100 g Zucker	200 g grob gehackte Walnüsse
200 g Preiselbeermarmelade	600 g Sahne
2 Päckchen Vanillezucker	3 Päckchen Sahnesteif

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 620 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen, die Form einfetten und mit Bröseln bestreuen. Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Milch dazugeben. Nüsse, Mehl, Zimt- und Backpulver rasch untermischen. Teig in die Form füllen. Im Ofen (unten, Umluft 180°) 45-50 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
2. Für den Krokant Butter in einem Topf schmelzen lassen. Zucker dazugeben und unter Rühren goldgelb karamellisieren lassen. Gehackte Walnüsse zugeben, vom Herd nehmen und 1 Min.iterrühren. Die Masse auf Alufolie ausstreichen und erkalten lassen, dann grob zerkleinern.
3. Den Boden zweimal quer teilen. Den unteren Boden mit Preiselbeermarmelade bestreichen, den mittleren Boden auflegen.
4. Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. Ein Drittel davon auf den mittleren Boden streichen. Oberen Boden auflegen. Die Torte rundum mit Sahne bestreichen, den Krokant darauf verteilen und leicht andrücken.