

Rezept

# Walnuss-Krokant-Torte

Ein Rezept von Walnuss-Krokant-Torte, am 19.04.2024

## Zutaten

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