

Rezept

# Walnuss-Preiselbeer-Torte

Ein Rezept von Walnuss-Preiselbeer-Torte, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> Walnuskerne	<b>4</b> Eier
<b>250 g</b> Zucker	<b>200 ml</b> Öl
<b>1 kg</b> Sahne	<b>300 g</b> Mehl
<b>1 Pck.</b> Backpulver	<b>400 g</b> Preiselbeeren (Glas)
<b>4 Pck.</b> Sahnesteif	

### Außerdem

Öl und Semmelbrösel für die Form

Tortenring

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform (28 cm Ø, 16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 580 kcal, 44 g F, 7 g EW, 39 g KH

## Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen. Form ölen und mit Semmelbröseln ausstreuen. 12 Walnusshälften für das Topping beiseitelegen, die übrigen Kerne fein hacken. Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl und 200 g Sahne unterrühren. Mehl mit gehackten Walnüssen und Backpulver rasch untermischen. Den Teig in die Form füllen und im Ofen (unten) 45-50 Min. backen. In der Form abkühlen lassen und zweimal waagrecht durchschneiden.
2. 250 g Preiselbeeren glatt rühren und auf den unteren Boden streichen. Mittleren Boden darauflegen und einen Tortenring darumstellen. 400 g Sahne mit 2 Pck. Sahnesteif steif schlagen. 100 g Preiselbeeren untermischen und die Creme auf den Boden streichen. Deckel auflegen. 400 g Sahne mit 2 Pck. Sahnesteif steif schlagen und obenauf verstreichen. Restliche Preiselbeeren als kleine Kleckse auf der Torte verteilen, Walnusshälften daraufsetzen. Kühl stellen.