

Rezept

Walnusstorte mit Schokolade und Marzipan

Ein Rezept von Walnusstorte mit Schokolade und Marzipan, am 02.10.2023

Zutaten

Für die Böden

- | | |
|--------------------------|--------------|
| 16 Eier (M) | 160 g Zucker |
| 160 g gemahlene Walnüsse | |

Für die Füllung

- | | |
|--|--|
| 3 Pck. Vanillepuddingpulver | 1 l Milch |
| 200 g Walnusskerne | 100 g Vollmilchschokolade (ca. 35 % Kakaogehalt) |
| 100 g Vollmilchschokolade (ca. 35 % Kakaogehalt) mit Rosinen | 300 g Butterkekse |
| 350 g Butter | 500 g Puderzucker |

Außerdem

- | | |
|--|-----------------------|
| 1 Fondantdecke oder Marzipandecke (450 g; Fertigprodukt) | 16 Walnusskernhälften |
|--|-----------------------|

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Torte (26 cm Ø, 16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 910 kcal, 49 g F, 15 g EW, 101 g KH

Zubereitung

1. Auf vier Bogen Backpapier je einen Kreis mit 26 cm Ø markieren. Den Backofen auf 160° (Umluft) vorheizen. Insgesamt vier Biskuitböden backen, dafür jeweils zwei Böden auf einmal herstellen. Eier trennen, Eigelbe für die Füllung beiseitestellen. Für zwei Böden 8 Eiweiße steif schlagen und dabei 80 g Zucker einrieseln lassen. 80 g gemahlene Walnüsse unterheben. Die Eiweißmasse auf zwei Backpapierbogen verteilen, kreisförmig glatt verstreichen und im Ofen gemeinsam etwa 15 Min. backen. Die Böden aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Inzwischen aus den übrigen Zutaten die beiden anderen Böden zubereiten. Die ausgekühlten Böden behutsam vom Backpapier lösen.
2. Für die Füllung das Puddingpulver mit 200 ml Milch glatt rühren. Die restliche Milch aufkochen, das Puddingpulver einrühren und unter Rühren aufkochen. Den Pudding mit Folie abdecken und auskühlen lassen. Die Walnüsse und beide Schokoladensorten fein hacken. Die Kekse fein zerkrümeln.
3. Die Eigelbe mit 250 g Puderzucker über einem heißen Wasserbad mit den Quirlen des Handrührgeräts sehr gut schaumig schlagen. Löffelweise den Pudding unterrühren. Die Butter cremig rühren und den übrigen Puderzucker unterschlagen. Nach und nach die Pudding-Eigelb-Masse unterrühren. Zuletzt die Walnüsse, Butterkekse und die Schokoladen unter die Masse ziehen.

4. Einen Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umschließen. Ein Viertel der Creme darauf verstreichen, einen weiteren Boden auflegen, mit Creme bestreichen. So fortfahren, bis alle Böden aufeinandergesetzt sind. Die Torte oben mit etwas Creme einstreichen. Den Ring abziehen und die Torte mit der restlichen Creme am Rand einstreichen und glätten. Die Torte 1 Std. in den Kühlschrank stellen, damit die Creme anzieht.
-
5. Zum Garnieren die Fondant- oder Marzipandecke mit einem Nudelholz zu einem Kreis von 32 cm Ø ausrollen. Mittig auf die Torte legen und vorsichtig die Folie abziehen. Die Decke an der Oberseite der Torte andrücken. Nun Stück für Stück am Rand glatt ziehen. Die überstehenden Reste mit einem Messer abschneiden. Die Torte mit den Walnusskernhälften garnieren.