



Rezepte von DINNER-Rennern für DINNER-Renner

Walnusstorte

Für eine Springform von 24 cm Durchmesser

von Rainer Griga
Februar 2009

Zutaten

- 200 g Walnuskerne
- 100 g Zartbitter- oder Mokkaschokolade
- 5 Eier
- 80 g weiche Butter
- 3 EL Ahornsirup
- ¼ TL Vanillepulver
- 1 gehäufter TL Backpulver
- 2 EL Weinbrand

- ¼ l Sahne
- 1-2 EL Ahornsirup
- 2 Prisen Vanillepulver

Vorbereitungszeit: 20 Minuten / 60 Minuten Backzeit

Zubereitung

Die Nüsse und die Schokolade fein reiben; am besten geht dies in einem Arbeitsgang, wenn man die Nüsse und die Schokolade zusammen portionsweise im Mixer zerkleinert.

Die Eier trennen. Eiweiß steif schlagen.

Die Butter schaumig rühren, die Eigelbe und den Sirup zugeben. Danach abwechselnd die Nüsse mit der Schokolade, die Vanille, das Backpulver und den Weinbrand.

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Den Boden einer Springform mit Backpapier belegen.

Den Eischnee unter den Teig ziehen. Den Teig in die Form einfüllen und auf der oberen Schiene 50 – 60 Minuten backen lassen.

Eventuell nach der halben Backzeit mit Alufolie abdecken. Die Torte auf einem Gitter auskühlen lassen.

Die Sahne steif schlagen, süßen und würzen und auf den gebackenen Kuchen streichen.

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen!

