

# Nusstorte a la Cafe Landtmann

Diese herrliche Nusstorte mit Nussmarzipanschicht ist auf jeder Festtafel ein Hingucker.

**Verfasser:** HimmelhochTeam

**Arbeitszeit:** 60 min

**Koch/Backzeit:** 50 min

**Gesamtzeit:** 1,8 h



## Zutaten

### Böden

240 g	<a href="#">Butter</a>
10 g	<a href="#">Vanillezucker</a>
1 g	Zimt
	Schale einer Zitrone
12 Stk.	Eidotter
12 Stk.	Eiweiß
240 g	Feinkristallzucker
1 g	<a href="#">Salz</a>
30 g	Glattes Mehl
270 g	Wallnüsse gerieben
120 g	Biskuitbrösel

## Creme

350 ml	Obers
90 ml	Milch
2 Stk.	Eidotter
35 g	Feinkristallzucker
7 cl	Spitz Inländerrum
5 Blätter	Gelantine

## Dekor

50 g	Rohmarzipan
------	-------------

## Zubereitung

1. Für die **Nusstorte** a la Cafe Landtmann zuerst die Butter, Vanillezucker, Zimt und Zitronenabrieb in einer Rührmaschine aufschlagen und die Eidotter nach und nach begeben.
2. Eiweiß mit Zucker und einer Prise Salz zu einem steifen Schnee schlagen. Die Schneemasse unter die Buttermasse rühren.
3. Zum Schluss Mehl, geriebene Walnüsse und Biskuitbrösel unterheben. In einen Tortenring füllen und bei ca. 180 °C 50 Minuten backen. Danach kalt stellen und ruhen lassen.
4. Für die Nuss-Rumcreme Schlagobers steif schlagen. Milch und Kristallzucker auf 85 °C erwärmen und die Eidotter einrühren.
5. Gelatineblätter einweichen, ausdrücken, in Inländerrum erwärmen und auflösen. Die Gelatine unter die Milch-Dotter-Masse heben und abkühlen lassen, bis die Gelatine leicht zu stocken beginnt.
6. Jetzt geschlagenes Obers unterheben.
7. Die Tortenböden ein bis zwei Mal horizontal durchschneiden und mit dem Rum- mousse füllen. Die Seiten und die Oberseite dünn mit Mousse bestreichen und mit messer-rückendickem Marzipan umhüllen.
8. Auf der Tortenoberfläche Creme-Rosetten aufdressieren und mit Walnusskernen dekorieren.

## Tipp

Diese leckere Nusstorte ist ein traditionelles Rezept aus Wien.

