Nusstorte

Die Nusstorte gehört zu den beliebtesten Torten in Europa. Mit diesem Rezept zaubert man eine Torte auf den Kaffeetisch, die optisch und geschmacklich 1a ist.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 1,2 h

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 3,8 h



Zutaten

4 Stk.	Eier
150 g	Mehl (glattes)
120 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
150 g	Walnüsse (geriebene)
1 Stk.	Zitrone (die abgeriebene Schale)
Nach Belieben	Fett (für die Form)
Nach Belieben	Mehl (für die Form)
1 Stk.	Backform (Springform 26 cm)

Für die Creme

250 ml	Milch
0.5 Packungen	Vanillepuddingpulver
4 EL	Zucker
250 g	Butter
100 g	Walnüsse (geriebene)
1 Schuss	Rum
80 g	Staubzucker
Nach Belieben	Walnüsse (zum Bestreuen)
Nach Belieben	Walnüsse (Hälften, zum Dekorieren)

Zubereitung

1. Für die Nusstorte den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Eier trennen und das Eigelb mit Vanillezucker und 1/3 des Zuckers schaumig rühren. Abgeriebene Zitronenschale unterrühren.

2. Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und den Eischnee unter die Eigelb-Zucker-Masse heben. Mehl mit Walnüssen mischen und unter den Teig rühren. Eine Springform (26 cm) mit Butter einfetten und mit Mehl ausstreuen.

3. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Im Ofen ca. 35 Minuten backen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Aus der Form lösen, komplett auskühlen lassen.

4. In der Zwischenzeit aus dem Vanillepudding-Pulver, Zucker und der Milch laut Packungsanleitung einen Pudding zubereiten. Den Pudding abkühlen lassen und durch ein feines Sieb passieren.

5. Butter mit Staubzucker schaumig schlagen und nacheinander Rum, Walnüsse und Vanillepudding unterrühren. Den gebackenen Tortenboden zwei Mal horizontal durchschneiden, so dass drei gleich große Böden entstehen.

6. Einen Tortenboden auf eine Tortenplatte legen und 1/3 der Walnusscreme gleichmäßig darauf streichen. Den zweiten Tortenboden darauf setzen und die Hälfte der restlichen Creme darauf verteilen.

7. Mit dem dritten Tortenboden abdecken und die Torte oben und am Rand ebenfalls dünn mit der Creme bestreichen. Den Rest der Walnusscreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

8. Die Torte rundherum mit Walnüssen bestreuen und mit Tupfern aus Walnusscreme verzieren. Auf jeden Cremetupfer eine Walnusshälfte legen und die Torte für 2 Stunden kalt stellen, dann servieren.

Unsere Empfehlung
Springform 26 cm, auslaufsicher antihaftbeschichtet

hier kaufen



Tipp

Wenn's mal schnell gehen muss, kann die Nusstorte zur Not auch mit fertigen Wiener Böden zubereitet werden.