Walnusstorte mit Buttercreme

Es gibt Dinge im Leben, die jede Sünde wert sind. Diese feine Walnusstorte mit Buttercreme gehört auf jeden Fall dazu, und der Aufwand für das Rezept lohnt sich!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 1,6 h

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 6,0 h



Zutaten

Für den Baiser

70 g	Mehl
370 g	Walnusskerne (fein gemahlen)
12 Stk.	Eier (trennen)
4 TL	Staubzucker
420 g	Zucker

Für den Krokant

50 g	Zucker
90 g	Walnusskerne

Für die Buttercreme

15 g	Puddingpulver (Vanille)
100 ml	Milch
2 Stk.	Eidotter
70 g	Schlagobers
30 g	Zucker
200 g	Butter (sehr weich)
2 EL	Kirschwasser
200 g	Staubzucker

Für die Schokoladencreme

170 g	Zartbitterschokolade
350 g	Schlagobers

Für die Garnierung

30 g	Walnüsse (gehackt)
Nach Belieben	Walnüsse (ganz)

Zubereitung

1. Für die **Walnusstorte mit Buttercreme** zuerst das Backrohr auf 270 Grad mit Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Boden zweier Springformen (Durchmesser 26 Zentimeter) mit Backpapier auslegen.

2. Nun die Baisermasse zubereiten: Mehl und gemahlene Walnüsse in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen durchmischen. Die Eier trennen. Das Eiklar zu sehr steifem Schnee schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Die Mehl-Nuss-Mischung vorsichtig unter den Eischnee heben. Die Baisermasse auf vier gleich große Portionen aufteilen. Jeweils eine Portion in die Springformen füllen und glattstreichen, die beiden anderen Portionen kaltstellen.

3. Die Baisermasse in den Springformen jeweils mit einem Teelöffel Staubzucker bestreuen, auf mittlere Schiene in den Ofen schieben und rund 5 Minuten goldbraun backen (der Staubzucker soll leicht karamellisieren).

4. Anschließend aus dem Ofen nehmen, die Ränder der Springformen vorsichtig lösen und die Baiserböden auf dem Backpapier abkühlen lassen. Die beiden Teigportionen in gleicher Weise backen und abkühlen lassen.

5. In der Zwischenzeit den Walnusskrokant zubereiten: Ein Stück Backpapier bereitlegen. Den Zucker mit einem Esslöffel Wasser in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen, dabei ständig rühren. Sobald der Zucker goldbraun karamellisiert, den Topf unverzüglich vom Herd ziehen und dabei weiterrühren.

6. Sofort die gemahlenen Walnüsse einrühren. Den heißen Krokant auf das Backpapier fließen lassen. Erst wenn er vollständig abgekühlt ist, mit einem scharfen Messer in nicht zu feine Stücke hacken.

7. Unterdessen die Buttercreme zubereiten: Das Puddingpulver mit einigen Esslöffeln von der Milch und einem Eidotter in einer Tasse anrühren. Die restliche Milch, Schlagobers und Zucker in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Das vorbereitete Puddingpulver unterrühren, noch einmal aufkochen lassen, dann den Topf vom Herd nehmen.

8. Den Pudding in eine Rührschüssel umfüllen, ein Stück Klarsichtfolie direkt auf die Oberfläche des Puddings legen, damit sich keine Haut bildet. Pudding auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

9. Die weiche Butter mit dem Staubzucker schaumig rühren, den frischen Eidotter unterziehen. Den abgekühlten Pudding mit einem Esslöffel nach und nach zur Buttermasse geben und mit dem Rührgerät unterziehen. Damit die Buttercreme nicht gerinnt, müssen alle Zutaten die gleiche Temperatur (Raumtemperatur) haben. Zuletzt Kirschwasser und Krokantstücke unterheben. Bis zur weiteren Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.

10. Nun ist die Schokoladencreme an der Reihe: Das gut gekühlte Schlagobers steifschlagen. Die Schokolade über einem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen, dabei gelegentlich umrühren. Geschmolzene Schokolade einige Minuten abkühlen lassen, dann das steife Schlagobers vorsichtig unterheben. Abkühlen lassen.

11. Unterdessen eine Tortenplatte mit einem der abgekühlten Baiserböden belegen, einen Tortenring umlegen. Auf den Baiser ein Drittel der Buttercreme auftragen und glattstreichen. Den zweiten Boden bündig auflegen, das nächste Drittel Buttercreme verstreichen, dann den dritten Boden und die restliche Buttercreme.

12. Den letzten Baiser mit dem Boden nach oben aufsetzen, damit die Torte eine schöne glatte Oberfläche bekommt. Die Torte rundum mit der Schokocreme überziehen. Nach Belieben mit gehackten und ganzen Walnüssen dekorieren, für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tipp

Damit die Walnusstorte mit Buttercreme gut gelingt, sollten die Eier für den Eischnee erst unmittelbar vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank genommen werden.