

Walnuss-Tiramisu-Torte



Rezept für 15 Portionen
Dauer: ca. 120 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Speiseöl / Öl	100 ml
Backpulver	1 Pkg.
Staubzucker / Puderzucker	100 g
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Kakaopulver	Etwas / nach Bedarf
Biskotten / Löffelbiscuit	350 g
Rohe Hühnereier - mittel	6 Stk.
Feinkristallzucker	300 g
Vollmilch	150 ml
Weizenmehl (glatt)	250 g
Butter	150 g
Brauner Rum	Etwas / nach Bedarf
Zartbitterschokolade	50 g
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	300 ml
Marmelade / Konfitüre	Etwas / nach Bedarf
Walnuss / Walnüsse	150 g

Zubereitung:

Walnussrührteig: Die Eier mit dem Feinkristallzucker schaumig schlagen. Im Anschluss die Milch sowie das Öl hinzufügen.

Dann die geriebenen Walnüsse, das Mehl und das Backpulver versieben und unter die Eimasse heben.

Den Teig bei 175 Grad etwa eine Stunde in einer befetteten und bemehlten Tortenform im vorgeheizten Rohr bei Ober- und Unterhitze backen.

Den Kuchen gut auskühlen lassen, aus der Form lösen, quer teilen und den Boden wieder zurück in die Tortenform setzen.

Creme: Die Zartbitterschokolade im Wasserbad erweichen und mit der zimmerwarmen Butter, dem Staubzucker, Vanillezucker sowie 3 EL der Sahne und etwas Rum gut vermischen, sodass eine

homogene braune Creme entsteht.

Den restlichen Schlagobers mit Vanillezucker steif schlagen.

Die Marmelade mit etwas Rum glattrühren und auf den Tortenboden streichen.
Dann die Creme darüber verteilen.

Jetzt etwa 15 Biskotten in einem Gemisch aus Rum, Milch und dem Kakaopulver einweichen und auf die Creme geben.

Im Anschluss 2/3 der geschlagenen Sahne auf die Biskotten streichen und mit dem Tortenboden belegen.

Die Torte vor dem verzieren etwa eine Stunde kalt stellen, dann die Form entfernen. Den restlichen Schlagobers mit einer Teigspachtel auf der Torte verteilen, um den Tortenrand Biskotten drücken (halten durch den Schlagobers sehr gut) und mit gehackten Walnüssen bestreuen.

Die Torte kann natürlich nach Belieben auch anders verziert werden. (z.B. mit einer Zucker-Zitronenglasur: Saft einer Zitrone mit Staubzucker verrühren bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist)

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1688-Walnuss-Tiramisu-Torte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at