

Nusstorte



Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 150 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Feinkristallzucker	30 Dekagramm
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Eigelb / Eidotter	4 Stk.
Eiweiß / Eiklar	4 Stk.
Backpulver	½ Pkg.
Salz	1 Prise(n)
Weizenmehl (glatt)	15 Dekagramm
Gekochter Kaffee	11 Esslöffel
Walnuss / Walnüsse	15 Dekagramm
Vanillepuddingpulver	1 Pkg.
Vollmilch	350 ml
Butter	125 g
Aprikosenkonfitüre / Marillenkonfitüre / Marillenmarmelade	Etwas / nach Bedarf
Halbbitter Kuvertüre / Halbbitter Schokoladeglasur	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

- 30 dag Kristallzucker
- 11 EL starken Kaffee
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 4 Dotter
- 4 Eiklar
- 1 Prise Salz
- 15 dag Mehl, glatt
- ½ Pkg. Backpulver
- 15 dag Walnüsse

• CREME:

- 1 Pkg. Vanillepuddingpulver
- 350 ml Milch

- 3 EL Kristallzucker
- 125 g Butter, zimmerwarme

- Marillenmarmelade
- Schokoladeglasur

Pudding nach Packungsvorschrift „ABER NUR MIT 350 ml MILCH ZUBEREITEN. Zugedeckt erkalten lassen.

Tortenform 26 cm Durchmesser ausbuttern und bemehlen.

Kristallzucker, Kaffee, Dotter und Vanillezucker sehr schaumig rühren. Eiklar mit einer Prise Salz zu steifen Schnee schlagen.

Mehl mit Backpulver versieben, mit den Nüssen und Eischnee vorsichtig unter die Dottermasse haben.

In die vorbereitete Tortenform füllen und bei 170° Umluft ca. 45 Minuten backen. (Nadelprobe)

In der Form erkalten lassen.

Pudding schaumig aufschlagen und stückweise die Butter hinzugeben. Im Kühlschrank kalt stellen.

Torte aus der Form nehmen, umgedreht wieder auf die gereinigte Springformplatte legen und in der Mitte durchschneiden.

Mit der Creme füllen, mit heißer Marillenmarmelade bestreichen und Schokoladeglasur überziehen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2096-Nusstorte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at