



Nusstorte mit gerösteten Haselnüssen

🕒 60–70 Min   

Zubereitung

Zutaten für 12 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

Für den Walnussboden

240 g	Butter
10 g	Zitronenschale
10 Stk.	Eigelb
10 Stk.	Eiweiß
280 g	Feinkristallzucker
30 g	Weizenmehl, glatt
200 g	Walnüsse, gerieben
120 g	Semmelbrösel
70 g	Haselnüsse, gehackt und geröstet
1 Stk.	♦ Vanille Bourbon Schote ganz
1 g	♦ Honiglebkuchen Gewürzmischung
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob

Für die Rumcreme

350 g	Schlagobers
90 g	Milch
35 g	Feinkristallzucker
5	Blatt Gelatine
60 g	Wasser
70 ml	Rum

Für das Topping

50 g	Marzipan
50 g	Schlagobers
12 Stk.	Walnushälften
200 g	Haselnüsse, gehackt und geröstet

- 1 Zu Beginn die Eier trennen. Das Mark der Vanilleschote auskratzen und mit Butter, Lebkuchengewürz und Zitronenschale schaumig rühren. Die Eigelbe nach und nach unterrühren.
- 2 Das Eiweiß mit Feinkristallzucker und einer Prise Salz zu Schnee schlagen.
- 3 Dann Mehl, Walnüsse, Haselnüsse und Semmelbrösel unter die Buttermasse rühren und den Eischnee unterheben.
- 4 In einen gefetteten Tortenring mit 22 cm Durchmesser füllen und bei 180°C 50 Minuten backen. Auskühlen lassen und anschließend in drei Schichten schneiden.
- 5 Für die Creme das Schlagobers aufschlagen, Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und mit Rum auflösen.
- 6 Milch und Feinkristallzucker unterrühren und auf 85°C aufkochen.
- 7 Das Eigelb einrühren und mit der aufgelösten Gelatine mit Rum verrühren.
- 8 Danach die Masse abkühlen lassen, bis sie zu stocken beginnt und dann das geschlagene Schlagobers unterheben.
- 9 In einem Tortenring den ersten Boden mit Creme bestreichen, den zweiten Boden darauf setzen, den Vorgang wiederholen und den dritten Boden auflegen und mit restlicher Creme abdecken.
- 10 Mit 2 mm dick ausgerolltem Marzipan abdecken und für etwa 6 Stunden in den Kühlschrank geben.
- 11 Zuletzt den Rand mit geschlagenem Schlagobers einstreichen und Haselnüssen bestreuen. Schlagobers zu Rosetten dressieren und mit Walnushälften dekorieren.

