

Walnusstorte



TIPP

Vor dem ersten Anschnitt sollte die Walnusstorte mindestens eine Nacht ruhen und vollständig auskühlen.

ZUTATEN:

Für den Teig:

350 g Mehl
200 g kalte Butter
180 g Zucker
1 Ei
2 EL Backkakao
1 EL kaltes Wasser
1 Prise Salz

Für die Füllung:

350 g Walnuskerne
200 ml Schlagsahne
200 g Zucker
2 EL Wasser
4 EL Honig
½ TL Salz

Zum Bestreichen:

1 Eigelb

ZUBEREITUNG:

1. Für den Teig Mehl, Zucker, Kakao, Ei und Salz mischen und die kalte Butter in Würfel geschnitten unterkneten.
2. Damit der Teig nicht so krümelt, noch etwas kaltes Wasser zugeben und anschließend in Frischhaltefolie gewickelt für eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Nach der Ruhezeit etwa zwei Drittel des Mürbeteigs abwiegen und auf einer bemehlten Fläche zu einem ca. 34 cm runden Kreis ausrollen.
4. Eine Tarteform mit herausnehmbarem Boden mit 28 cm Durchmesser mit dem Teig auslegen und die Ränder leicht andrücken. Danach wieder kalt stellen. Den übrigen Teig auf einem bemehlten Backpapier möglichst dünn, kreisrund ausrollen und ebenfalls kühlen.
5. Im Anschluss die Walnuskerne für die Füllung grob hacken und den Zucker

mit etwas Wasser in einem Topf karamellisieren. Danach schnell die Nüsse samt Salz unterheben und mit Sahne und Honig aufgießen. Die nun feste Masse für 10–15 Minuten bei geringer Hitze weiter rühren, bis sie wieder dickflüssig wird.

6. Nebenbei den Ofen auf 175 °C Umluft vorheizen.

7. Im nächsten Schritt die Füllung schnell auf den Teigboden gießen und gleichmäßig verteilen, bevor sie aushärtet. Den Teigdeckel darüber platzieren und die überstehenden Ränder abschneiden. Daraus können noch kleine Sterne ausgestochen und auf dem Deckel platziert werden.

8. Alles mit Eigelb bestreichen und einige Löcher mit dem Zahnstocher einstechen, dann die Walnusstorte für 25–30 Minuten backen.