

Walnuss - Vanille - Torte

Zutaten Tortenboden:

90 g Mehl
180 g Zucker
140 g gemahlene Walnüsse
6 Eigelb
60 g flüssige Butter
3 Eiweiß
120 g Marzipan-Rohmasse

Zutaten Füllung:

20 g Fertiggelatine / Sofortgelatine
800 g Schlagsahne
90 g Puderzucker
2 Vanilleschoten
200 g ausgerolltes Marzipan (Fertigprodukt)
Schokoladenkuvertüre



Zubereitung:

- Für den Tortenboden Marzipan in kleine Stücke schneiden.
- Eigelb, Marzipan und 40 g Zucker schaumig rühren.
- Mehl, Butter und Nüsse vorsichtig unterrühren.
- Restzucker mit Eiweiß steif schlagen.
- Eischnee unter die Teigmasse heben.
- Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen.
- Bei 180° C etwa 35 Minuten backen.
- Fertigen Biskuit stürzen und Backpapier abziehen.
- Biskuit abkühlen lassen, dann in 2 Böden teilen.
- Für die Füllung aus den Vanilleschoten das Mark auskratzen.
- Gelatine, Puderzucker, Vanillemark und Sahne steif schlagen.
- Den unteren Tortenboden auf eine Tortenplatte legen.
- Etwa zwei Drittel der Sahne auf den Tortenboden streichen.
- Zweiten Tortenboden auflegen und Restsahne aufstreichen.
- Torte 20 Minuten kühl stellen.
- Danach die Marzipandecke auflegen.
- Die Torte mit flüssiger Kuvertüre überziehen.