



Walnusstorte à la Gudrun von Mödling

Zutaten:

- 250 g Butter
- 250 g Staubzucker (Puderzucker)
- 7 Eier
- 250 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 1/8 l Eierlikör
- 200 g Walnüsse gerieben
- 250 ml Schlagobers (süße Sahne)

Füllung:

- 300 ml Milch
- 1 Pkg Vanillepuddingpulver
- 5 EL Kristallzucker
- 250 g Butter
- 200 g Walnüsse (geriebene)
- 2 cl Kirschlikör
- 2 Pkg. Vanillezucker
- eventuell noch Zucker, wer es süßer mag

weilers:

- Marillenmarmelade, aufgekocht mit einem Schuss Kirschlikör, abgekühlt zum Bestreichen
- der Böden
- geriebene Walnüsse (zum Bestreuen)
- Walnüsse (Hälften, zum Dekorieren)

Zubereitung:

Schlagobers leicht aufschlagen, in den Kühlschrank stellen. Eier trennen. Schnee aus den 8 Eiklar schlagen, in den Kühlschrank stellen.

Die weiche Butter mit dem Zucker ordentlich rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Nach und nach die Dotter zugeben, bis eine homogene Masse entsteht. Dann das Mehl,

Backpulver, Nüsse und den Eierlikör dazugeben, kurz durchrühren und das geschlagene Schlagobers unterheben. Zuletzt noch den Eischnee mit einer Schneerute unterheben.

In eine Tortenform (26cm) füllen und bei 170 Grad Ober- und Unterhitze ca. 50 Minuten backen. Stäbchenprobe machen!!!! Achtung - Torte wird sehr hoch!

In der Zwischenzeit aus dem Vanillepudding-Pulver, Zucker und der Milch laut Packungsanleitung einen Pudding zubereiten. Den Pudding abkühlen lassen.

Die Butter mit dem Staubzucker schaumig schlagen und abwechselnd Rum, Walnüsse und Vanillepudding unterrühren.

Den gebackenen Tortenboden zwei Mal horizontal durchschneiden, so dass drei gleich große Böden entstehen.

Einen Tortenboden auf eine Tortenplatte legen, mit Marillenmarmelade bestreichen und 1/3 der Walnusscreme gleichmäßig darauf streichen. Den zweiten Tortenboden daraufsetzen, wieder mit der Marmelade bestreichen und die Hälfte der restlichen Creme darauf verteilen.

Mit dem dritten Tortenboden abdecken und die Torte oben und am Rand ebenfalls dünn mit der Creme bestreichen. Den Rest der Walnusscreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

Die Torte mit Tupfern aus Walnusscreme verzieren. Auf jeden Cremetupfer eine Walnusshälfte legen und mit geriebenen Walnüssen bestreuen. Die Torte für mindestens 2 Stunden kaltstellen, am besten aber über Nacht!

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at

Alle Nutzungsrechte – Rezepte – Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, abschreiben usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.