



Walnuss Marzipan Traum

Zutaten für das Walnuss-Biskuit für eine 26 cm große Tortenform:

- 6 Eiklar
- 6 Dotter
- 200 g Staub-/Puderzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 100 g Mehl
- 30 g Maizena (Maisstärke)
- 150 g geriebene Walnüsse

Zutaten für die Walnuss-Sahne:

- 750 ml Schlagobers (Sahne)
- 300 g Walnüsse (gerieben)
- 100-200 g Staubzucker (einfach abschmecken, jeder mag es anders)
- 6 Blatt Gelatine
- 2 EL Rum (Wasser)

Walnuss Krokant:

- 135 g Walnüsse (grob gehackt)
- 75 g Zucker
- 3 Esslöffel Wasser

weilers:

- mind. 200 g Marzipan (ich hatte 400g weil wir Marzipan so lieben)
- 200 g Preiselbeermarmelade zum Bestreichen der Böden
- ca. 100 ml Sahne zum Einstreichen der Torte

Zubereitung:

Den Zucker zusammen mit 3 Esslöffeln Wasser in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze so lange erhitzen bis der Zucker eine goldgelbe Farbe hat. Nun die gehackten Walnüsse dazugeben und unterrühren. Auf ein Blatt Backpapier geben und auskühlen lassen. Das kalte Walnuss Krokant klein hacken. Fertig :-)

Backrohr auf 180°C Ober-/ und Unterhitze vorheizen.

Eier trennen. Das Eiklar kurz aufschlagen und den Staubzucker und den Vanillezucker dazugeben. Ca. 7 Minuten in der Küchenmaschine richtig cremig schlagen. (kommt auch auf die Maschine drauf an, Masse sollte glänzend - steif sein) Die Eidotter einzeln unterrühren. Mehl, Maizena und die geriebenen Walnüsse vermischen und vorsichtig unter die Masse heben. Am besten geht das, finde ich, mit einem Schneebesen.

In eine 26 cm große Tortenform füllen und ca. 30 Minuten backen. (Stäbchenprobe machen) Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Aus der Form lösen, 2-mal waagrecht durchschneiden (eventuell begradigen falls die Torte einen Gupf - bzw. eine Mulde hat. Die Böden mit der Preiselbeermarmelade bestreichen.

Die Gelatineblätter 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen und anschließend mit 2 EL Rum (Wasser) bei geringer Hitze in einem Topf am Herd auflösen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Das Schlagobers (Sahne) aufschlagen. Staubzucker unterrühren.

3 EL der Sahne mit einem Schneebesen zügig unter die abgekühlte Gelatine rühren. Dann diese Masse zum geschlagenen Schlagobers geben, kurz unterrühren und die geriebenen Nüsse unterheben.

Einen Tortenboden auf eine Tortenplatte legen, mit einem Tortenring umschließen. Die Hälfte der Walnuss Sahne auf den Boden streichen, nächsten Boden mit der - mit Marmelade bestrichenen Seite nach oben - auf die Creme legen, restliche Walnussahne einfüllen, glattstreichen und den letzten Boden, mit der - mit Marmelade bestrichenen Seite - nach unten auf die Creme setzen. Mindestens 4 Stunden kühlen, am besten über Nacht.

Die Torte aus der Form lösen, Schlagobers (Sahne) aufschlagen und die Torte damit dünn einstreichen. Den Rand der Torte mit Walnuss Krokant bestreuen.

Das Marzipan auf 26 cm Durchmesser ausrollen, in 16 Dreiecke schneiden und von der spitzen Seite her etwas einrollen und eng nebeneinander auf die Torte legen. In die Mitte noch etwas Walnuss Krokant streuen, mit Schlagoberstufen verzieren und wer noch mag eine Marzipanrose in die Mitte setzen.

TIPP: Das Rezept funktioniert auch mit Haselnüssen.

Gutes Gelingen wünscht euch wieder 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.