Weihnachtsnusstorte



Zutaten für eine Torte:

Boden:
150 g Butter oder Margarine
1 Päckchen Finesse Zitrone oder
abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
1 Päckchen Vanillinzucker
200 g Zucker
4 Eier
100 g Stärke
2 Teelöffel Backpulver
250 g gemahlene, geröstete
Walnüsse



Belag:
1 Päckchen Schokoladenpuddingpulver
50 g Zucker
500 ml Milch
2 Blatt Gelatine
200 ml Sahne

1 Päckchen Sahnesteif
20 g Puderzucker

Außerdem:
Schokoladenstreusel zum Garnieren
Aprikosenkonfitüre zum Bestreichen

Zubereitung:
Für den Boden weiche Butter oder Margarine schaumig rühren. Zucker, Vanillinzucker, Zitronenschale oder Aroma dazugeben und weiterrühren. Eier nach und nach zufügen und unterrühren. Stärke mit Backpulver sieben und mit den Walnüssen mischen und unter die Masse rühren.
Eine Springform gut mit Margarine fetten, Masse einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C – 200°C etwa 50 Minuten backen. Sofort aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
Boden einmal waagrecht durchschneiden und eine Hälfte mit Aprikosenkonfitüre bestreichen. Den Zweiten Boden darauf legen und mit einen Tortenring umstellen.
Für den Belag Gelatine in etwas Wasser für 10 Minuten einweichen. Von der Milch 5 Esslöffel abnehmen und zusammen mit dem Schokoladenpuddingpulver und dem Zucker verrühren. Restliche Milch zum Kochen bringen. Puddingpulvermischung schnell einrühren, einige Male aufwallen lassen und von der Kochstelle nehmen.
Eingeweichte Gelatine unter den warmen Pudding rühren. Pudding etwas abkühlen lassen und noch warm auf den Boden gießen, glatt streichen und vollständig erkalten lassen.
Sahne mit Sahnesteif und Puderzucker steif schlagen und über die Puddingfüllung streichen. Tortenring mit einem Messer lösen und entfernen.
Eine Sternschablone aus Papier fertigen und in die Mitte der Torte legen. Rundherum mit Schokoladenstreusel bestreuen.

© lecker-backen.de