Nusscremetorte



Dieses Foto hat uns freundlicherweise Nicole Grammig zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Zutaten für 1 Torte:

Boden:

- 5 Eigelb
- 2 Esslöffel heißes Wasser
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 5 Eiweiß
- 100 g Mehl
- 100 g Stärke

Füllung:

- 50 g Stärke
- 500 ml Milch
- 80 g Zucker
- 200 g Butter
- 40 g Haselnüsse
- 40 g Walnüsse

Außerdem:

- 1 Becher Haselnuss Glasur
- 6 Haselnusskerne
- 6 Walnusskerne zum Garnieren

Zubereitung

1. Für den Teig Eigelb und heißes Wasser schaumig schlagen. Zwei Drittel des Zuckers und den Vanillinzucker nach und nach zugeben. Eiweiß mit dem restlichen Zucker sehr steif schlagen. Auf die Eigelbmasse geben. Mehl und Stärke mischen und darüber geben. Alles vorsichtig unterheben.

2. Springform (24 cm Durchmesser) nur am Boden einfetten, (sonst klettert der Teig nicht nach oben) und Teig einfüllen.

3. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 35 Minuten backen. Nach dem Backen den Tortenboden auf einen Kuchengitter erkalten lassen. Haselnüsse auf ein Blech geben und im vorgeheizten Backofen bei 220°C etwa 10 Minuten rösten. Nüsse in ein Küchentuch geben, und die Haut damit abreiben. 6 Haselnüsse zum Garnieren weglegen, den Rest mit den Walnusskernen (ebenfalls noch 6 Stücke weglegen) fein reiben.

4. Für die Buttercreme Stärke mit Milch und Zucker in einem Topf unter Rühren einmal aufkochen, dann abkühlen lassen. Butter schaumig rühren. Löffelweise Creme unterrühren. Ein Drittel der Creme zum Garnieren abnehmen.

5. Nüsse unter die restliche Creme heben.

6. Tortenboden zweimal durchschneiden. Haselnussglasur im Wasserbad auflösen. Die Oberste Tortenbodenplatte damit

überziehen. Dann 12 Stücke markieren. Zweite Tortenbodenplatte mit der Halben Nussfüllung bestreichen. Andere Platte darauf setzen. Ebenfalls mit Nussfüllung bestreichen. Die mit Haselnussglasur bestrichenen Boden ganz oben darauf legen. Rand der Torte mit zurückgelassener Creme bestreichen. An den Rand jedes markierten Stückes mit dem Spritzbeutel je einen Cremetupfer setzen. Darauf abwechselnd je einen Haselnuss und einen Walnusskern setzen.