Engadiner Nusstorte

Zutaten für eine Torte:



Füllung:
350 g Zucker
300 g grob gehackte Walnusskerne
knapp 250 ml Sahne

Mürbeteig:
350 g Mehl
200 g Butter oder Margarine
150 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei

Zubereitung:
Für die Füllung den Zucker in einer Pfanne langsam hellgelb werden lassen, Walnüsse hinzufügen und die Masse vom Herd nehmen (sie soll nicht bräunen). Mit der Sahne ablöschen und kalt stellen.
Inzwischen das Mehl mit der Butter oder Margarine, Zucker, Salz und Ei zu einem Mürbeteig
verarbeiten und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Dann den Teig in drei gleich große
Teile aufteilen. Einen Teil ausrollen und den Boden einer Springform von 28 cm Durchmesser damit belegen. Aus dem zweiten Teil eine Rolle formen und als Rand in die Form legen. Die Nussfüllung auf den Teigboden streichen, den restlichen

Teig zu einem Deckel ausrollen und auf die Nussfüllung legen, am Rand festdrücken.
Im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 45 Minuten backen.
Die Torte sofort vom Rand lösen, damit evtl. ausgetretene Füllung nicht festklebt. In der Form erkalten lassen.

Dieses Foto hat uns freundlicherweise Jakob Eberle zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.