# "Silvia kocht" - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

## Walnusstorte mit Likörglasur

<u>Zutaten</u> (4 Personen)

### Für den Mürbteig

- 100 g griffiges Mehl
- 70 g kalte Butter
- 30 g Staubzucker

### Für die Nussmasse

- 150 g Kristallzucker
- 100 g grob gehackte Walnüsse
- 1 EL Butter
- 4 Eier
- 60 g Staubzucker
- 40 g Vollmilch-Kuvertüre
- 100 g geriebene Walnüsse

### Für die Glasur

• 30 g Staubzucker

Quelle: ORF extra

2 EL Walnusslikör

Für die Garnitur

- Schlagobers
- Honig
- Zwergorangen
- Zitronenzeste
- Marinierte Dörrpflaumen

#### Zubereitung

Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben, die Butter und den Zucker dazugeben und alles rasch zu einem Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Den Boden eines Tortenringes von 20 cm Durchmesser mit Butterpapier umwickeln.

Den Mürbteig 2 mm dick ausrollen, einen Kreis von 20 cm Durchmesser ausstechen und in die Form legen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Im vorgeheizten Backofen etwa 10 Minuten blindbacken und anschließen herausnehmen. Nun die Backofentemperatur auf 185 °C reduzieren.

Inzwischen für die Nussmasse mit 50 g Kristallzucker in einer Pfanne unter ständigem Rühren hellbraun karamellisieren lassen. Die Walnüsse und die Butter unterrühren und die Nüsse im Karamell abkühlen lassen.

Die Eier trennen. Das Eiklar salzen und mit den restlichen 100 g Kristallzucker zu cremigem Schnee schlagen und bis zur Weiterverarbeitung kühl stellen. Die Eidotter mit dem Staubzucker sehr cremig schlagen.

Die Kuvertüre in einer Schüssel über heißem Wasserbad schmelzen lassen, mit den geriebenen und den karamellisierten Nüssen unter die Dottermasse rühren. Den Eischnee unterheben.

Die Nussmasse auf den vorgebackenen Teigboden füllen und die Torte im vorgeheizten Backofen 10 min. bei 185 °C und dann bei 175 °C etwa 40 Minuten Umluft fertigbacken.

Für die Glasur den Staubzucker mit dem Walnusslikör verrühren und die Torte noch warm damit bestreichen. Dazu je nach Belieben etwas Schlagobers schlagen und mit Honig verfeinern. Eventuell mit eingelegten Zwergorangen, etwas Zeste einer Zitrone oder marinierten Dörrpflaumen garnieren.

Quelle: ORF extra