

Cappuccino-Walusstorte



1. Die Walnüsse fein hacken. Eier, Zucker, Salz und 4 Esslöffel Wasser ca. 8 Minuten verrühren. Mehl, Backpulver und gehackte Walnüsse mischen und vorsichtig unter die Eimasse heben. Die Masse in eine mit Backpapier belegte Springform (26 cm) füllen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180°, Umluft: 160°, Gas: Stufe 4) ca. 30 Minuten backen. Anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

2. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mokkaschokolade fein hacken. Espresso, Amaretto, Schokolade und Puderzucker in einen Topf geben und unter Rühren erwärmen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Die Masse zur Seite stellen und etwas abkühlen lassen. Sahne steif schlagen. Sobald die Espressomasse zu gelieren beginnt, noch einmal kräftig durchrühren; dann sofort die

geschlagene Sahne unterheben.

3. Den Walnussboden einmal waagrecht durchschneiden. Einen Tortenring um den unteren Boden legen. Die Hälfte der Schokoladen-Espressomasse auf den Boden streichen. Den zweiten Boden darauf geben und mit restlicher Creme bestreichen. Mindestens 2 Stunden kalt stellen.

4. Sahne steif schlagen. Zucker dabei einrieseln lassen. Tortenring vorsichtig entfernen. Torte mit Sahne bestreichen. Hauchzart mit Kakao bestäuben und mit Walnüssen und Himbeeren verzieren.

Tipp: Verzieren Sie die Torte erst kurz vor dem Servieren mit den noch tiefgefrorenen Früchten. Sie behalten so ihre schöne Form.

Zutaten:

Walnuss-Biskuitteig

100 g kalifornische Walnüsse
4 Eier
150 g Zucker
1 Prise Salz
4 EL Wasser
100 g Mehl
2 TL Backpulver

Creme

6 Blatt Gelatine
100 g Mokkaschokolade
100 ml starker Espresso
60 ml Amaretto

50 g Puderzucker
500 g Sahne

außerdem

300 g Schlagsahne
1 EL Zucker

Verzierung

1-2 EL Kakao
50 g kalifornische Walnüsse
200 g tiefgefrorene Himbeeren

Dies ist ein Rezept der California Walnut Commission

