Spanischer Vanille-Walnusskuchen

Zubereitungszeit:
ca. 85 Minuten; Wartezeit ca. 120 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	459 kcal/ 1.921 kJ	Fett:	32 g
Eiweiß:	8 g	Davon gesättige Fettsäuren:	15 g
Kohlenhydrate:	34 g	ungesättige Fettsäuren:	17 g

Zubereitung:

1. 100 Gramm Schokolade und Walnüsse, bis auf 14 schöne Hälften zum Verzieren, klein hacken. Vanilleschote längs halbieren, Mark herauskratzen. Eier trennen. Eiweißmenge halbieren. Jeweils mit den Schneebesen des Handrührgerätes steif schlagen. Dabei je 50 Gramm Zucker einrieseln lassen. Fett, Salz, Vanillemark und 100 Gramm Zucker cremig rühren. Eigelb nacheinander unterrühren. Rum einrühren.

2. Eischnee unter die Eigelbmasse heben. Mehl, Backpulver und Stärke mischen, vorsichtig unter die Eimasse heben. Walnüsse, Schokolade und Zitronat unterheben. In eine gefettete und mit Mehl ausgestäubte Springform (26 cm Ø) füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Umluft: 150 Grad/ Gas: s. Hersteller) circa 35 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

3. 200 Gramm Schokolade und Kokosfett über einem warmen Wasserbad schmelzen. Sahne dazugeben, glatt rühren. Kuchen vorsichtig aus der Form lösen und auf ein Kuchengitter setzen. Mit Schokoladenglasur überziehen, auf eine Tortenplatte umsetzen, mit Walnusskernen verzieren. Circa 20 Minuten kalt stellen.

Zutaten für 14 Portionen :

300 g	Zartbitter-Schokolade
200 g	Kalifornische Walnusskerne
1	Vanilleschote
6	Eier (Größe M)
200 g	Zucker
75 g	Butter oder Margarine
1 Prise	Salz
2 EL	Rum
75 g	Mehl
1 TL	Backpulver
50 g	Speisestärke
50 g	Zitronat
50 g	Kokosfett
200 g	Schlagsahne
	Fett und Mehl für die Form