



# Walnusstorte II



## Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 242 kcal / 1033 kJ  
Eiweiß: 5,5 g Fett: 15,4 g  
Kohlenhydrate: 22,1 g

## Zubereitung:

1. Die Walnüsse hacken. Die Mokkaschokolade in Stücke brechen, in eine Metallschüssel geben und im Wasserbad schmelzen. Eier trennen. Eigelb beiseite stellen, Eiweiß steif schlagen. Butter, Zucker und Salz weißschaumig schlagen. Eigelbe nacheinander unterrühren.
2. Die geschmolzene Schokolade, Amaretto, Walnüsse und Backpulver zufügen und verrühren. Eiweiß mit einem Schneebesen unterheben. Die Masse in eine mit Backpapier belegte Springform (26 cm) füllen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 150 Grad, Umluft-Herd: 140 Grad, Gas: Stufe 3) ca. 55 Minuten backen. Anschließend 5 Minuten ruhen lassen. Dann vorsichtig mit einem Messer den Rand lösen und den Springformrand entfernen. Auskühlen lassen.
3. Einige der Walnüsse hacken, den Rest ganz lassen. Mokkaschokolade im Wasserbad schmelzen und über die Tortenoberfläche träufeln. Anschließend die Torte mit Puderzucker bestäuben und mit Walnüssen und Amaretti bestreuen. Dazu eine Eierlikör- oder Amarettosahne servieren.

## Zutaten für 1 Portionen :

150 g kalifornische Walnuskerne  
150 g Mehl  
150 g Mokkaschokolade  
5 Eier  
80 g Butter  
80 g Zucker  
1 Prise Salz  
4 cl Amaretto  
2 TL Backpulver

## Verzierung

50 g Mokkaschokolade  
50 g kalifornische Walnuskerne  
4 EL Puderzucker  
30 g kleine Amaretti