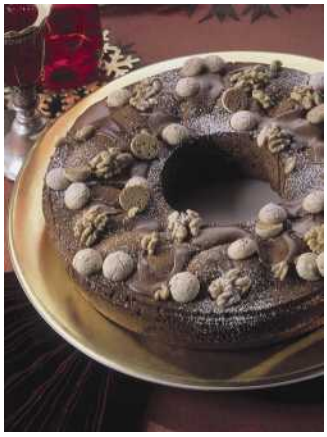

Walnuss-Torte I

Zubereitungszeit:
ca. 1 Stunde

Zubereitung:

1. Blätterteigscheiben nebeneinander legen und bei Zimmertemperatur ca. 20 Minuten antauen lassen. Inzwischen 100 g Walnüsse fein mahlen. Restliche Walnüsse grob hacken. 4 Blätterteigscheiben aufeinander legen und auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Kreis (ca. 32 cm Durchmesser) ausrollen. Blätterteigkreis in eine gut gefettete Tarteform (26 cm Durchmesser) geben, den Rand etwas überlappen lassen und an einem kühlen Ort aufbewahren.

2. Restliche Blätterteigscheibe auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 15x20 cm) ausrollen.
Plätzchen (weihnachtliche Motive) ausstechen, auf mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 Grad/ Gasherd: Stufe 3) ca. 12 Minuten backen.

Zutaten für 1 Portionen :

1 Packung	tiefgefrorener Blätterteig (300g; 5 Scheiben)
275 g	kalifornische Walnusskerne
75 g	getrocknete Datteln
4	Eiweiß (Gewichtsklasse 3)
125 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillin-Zucker
1 EL	Puderzucker
	Mehl für die Arbeitsfläche
	Fett für die Form
	Backpapier

3. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Inzwischen Datteln fein hacken. Eiweiß steif schlagen, Zucker und Vanillin-Zucker nach und nach einrieseln lassen. Gemahlene Walnüsse , 150 g gehackte Walnüsse und die Datteln vorsichtig unterheben. Eiweiß-Nuss-Masse in die Tarteform geben, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.

4. Tarte aus dem Ofen nehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, aus der Form nehmen und mit Puderzucker bestäuben. Mit restlichen gehackten Nüssen bestreuen und mit den Blätterteigplätzchen verzieren. Ergibt ca. 16 Stück.