

Sacher-Walnuss-Törtchen

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	474 kcal/ 1.979 kJ		
Eiweiß:	6,8 g	Fett:	31,9 g
Kohlenhydrate:	39		

Zubereitungszeit:
ca. 90 Minuten + Kühlzeit

Zutaten für 12 Portionen :

Für den Teig

100 g	kalifornische Walnüsse
300 g	Zartbitter-Kuvertüre
5	Eier (M)
200 g	Zucker
1 Prise	Salz
250 g	weiche Butter
2 Päckchen	Bourbon-Vanillezucker
150 g	Mehl
1	gestrichener TL Backpulver

Außerdem

2 EL	Kirschwasser
200 g	Zartbitter-Kuvertüre
12	kalifornische Walnusshälften

Zubereitung:

1. Für den Teig Walnüsse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 8-10 Minuten rösten, dabei einmal wenden. Walnüsse auskühlen lassen und fein hacken.

2. Kuvertüre klein schneiden, in eine Schüssel geben und auf einem heißen Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen.

3. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei die Hälfte Zucker und 1 Prise Salz einrieseln lassen. Butter cremig rühren. Nach und nach die Eigelb, den restlichen Zucker und Vanillezucker zufügen. Geschmolzene Kuvertüre unterrühren. Ein Drittel Eischnee unterrühren. Restlichen Eischnee und die mit Mehl und Backpulver gemischten Walnüsse unterziehen.

4. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Durchmesser) geben. Im Ofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 45 Minuten backen, nach der Hälfte der Backzeit den Kuchen mit Backpapier abdecken. Anschließend Tortenboden mit Kirschwasser bepinseln und auskühlen lassen.

5. Aus dem Tortenboden mit einem Ausstechring (ca. 6 cm Durchmesser) 12 Törtchen ausstechen. Die Reste anderweitig verwenden (siehe Tipp).

6. Für die Glasur Kuvertüre klein schneiden, in eine Schüssel geben und auf einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Törtchen damit überziehen und mit Walnusshälften verzieren.

Tipp: Die Kuchenreste mit Amaretto (oder Rum) und zerlassenem Kokosfett zu einer formbaren Masse verkneten. Kleine Kugeln daraus formen und in gehackten Walnüssen wälzen. Kühl gestellt aufbewahren.