

Erdbeertorte mit Walnussbiskuit

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	370 kcal/ 1550 kJ	Fett:	25 g
Eiweiß:	5,2 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	13 g
Kohlenhydrate:	32 g	ungesättige Fettsäuren:	12 g

Zubereitungszeit:
ca. 1 Stunde 15 Minuten, Wartezeit ca. 7 Stunden 30 Minuten

Zutaten für 12 Portionen :

100 g	Walnusskerne
3	Eier (Größe M)
250 g	+ 2 EL Zucker
50 g	Mehl
25 g	Speisestärke
2 TL	Backpulver
5 Blätter	Gelatine
500 g	Erdbeeren
2 EL	Zitronensaft
650 g	Schlagsahne
2 Päckchen	Sahnefestiger
	Backpapier

Zubereitung:

1. 50 g Nüsse im Universalzerkleinerer fein mahlen. Eier trennen, Eiweiß mit 3 Esslöffel Wasser steif schlagen. 100 g Zucker einrieseln lassen. Eigelbe nach und nach unterschlagen. Mehl, gemahlene Nüsse, Stärke und Backpulver mischen, auf die Eischaummasse sieben und unterheben.

2. Boden einer Springform (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Biskuitmasse einfüllen, glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Umluft: 150 Grad, Gas: Stufe 2) 20-25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

3. Für die Creme Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren waschen und, bis auf etwas zum Verzieren, putzen. Erdbeeren, Zitronensaft und 100 g Zucker fein pürieren. 400 g Sahne und 50 g Zucker steif schlagen. Gelatine ausdrücken und über einem warmen Wasserbad auflösen. Erdbeerpüree halbieren, eine Hälfte zugedeckt kalt stellen. 1 Esslöffel Erdbeerpüree zur Gelatine geben und verrühren, dann Gelatine zum übrigen Püree geben und schnell unterrühren. Sahne unterheben.

4. Boden waagerecht halbieren und um den unteren Boden einen Springformrand oder Tortenring stellen. Erdbeercreme auf den Boden geben und glatt streichen. Oberen Boden daraufgeben. Mindestens 6 Stunden, besser über Nacht, kalt stellen.

5. Sahnefestiger und 2 Esslöffel Zucker mischen. 250 g Sahne steif schlagen, dabei Zuckermischung einrieseln lassen. Übriges Erdbeerpüree unterrühren. Tortenring vorsichtig vom Kuchen lösen. Kuchen mit Erdbeersahne rundherum einstreichen. Übrige Nüsse grob hacken, Erdbeeren halbieren. Kuchen damit verzieren.