



Baiser-Walnuss-Torte



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	488 kcal/ 2045 kJ	Fett:	33 g
Eiweiß:	9,8 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	9,5 g
Kohlenhydrate:	39 g	ungesättigte Fettsäuren:	23,5 g

Zubereitungszeit:

2 Stunden 30 Minuten

Zubereitung:

1. Die 65 g Walnüsse in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze 1-2 Minuten rösten, dabei gelegentlich umrühren, bis sie braun sind. Beiseite stellen, sie dienen als Dekoration.
2. Auf Backpapier drei Kreise mit 18 cm Durchmesser aufmalen. Zwischen den Kreisen 2,5 cm Platz lassen. Das Backpapier auf ein Backblech legen und beiseite stellen.
3. Die 260 g Walnüsse, 2/3 des Zuckers und Maisstärke in einer Küchenmaschine zu einem feinen Mehl verarbeiten. In einer Schüssel Eiweiß mit Backpulver schlagen. Anschließend langsam den verbleibenden Zucker hinzugeben, bis die Baisermischung fester wird. Dann die Nussmischung unterheben.
4. Mit einem Pfannenwender die Mischung in Form der vorgezeichneten Kreise auf dem Backpapier verteilen. Bei 100 Grad (Umluft: 80 Grad, Gas: Stufe 1) ca. 2 Stunden backen. Den Ofen ausschalten und die Baisers im Backofen auskühlen lassen.
5. In einer Schüssel Sahne und Vanillezucker für ca. 5 Minuten schlagen, bis die Sahne steif ist.
6. Ein Baiserstück vorsichtig vom Backpapier entfernen und auf eine Kuchenplatte legen. Mit der Hälfte der geschmolzenen Schokolade bedecken, darüber 1/3 der Sahne verteilen und mit 150 g Beeren bestreuen. Danach das nächste Baiser auflegen und wieder wie zuvor beschichten. Dann das letzte Baiser auf die bisherigen Schichten legen und mit der verbleibenden Sahne bestreichen. Das Ganze mit Schokolade und Walnüssen bestreuen und dekorieren.

Zutaten für 12 Portionen :

- 260 g kalifornische Walnüsse, geröstet
- 220 g Zucker
- 2 EL Maisstärke
- 7 Eiweiß
- 1 TL Backpulver
- 240 ml Schlagsahne
- 2 EL Vanillezucker
- 100 g Zartbitterschokolade, geschmolzen
- 300 g Himbeeren, frisch oder TK

Zum Garnieren:

- 170 g Zartbitterschokolade, gehobelt
- 65 g kalifornische Walnüsse, gehackt