

# Walnusstorte

## **Zutaten:**

*Für den hellen Tortenboden:*

3 Eier  
120 g Zucker  
120 g Mehl  
 $\frac{1}{2}$  Backpulver  
1 Pck Vanillezucker  
1 Prise Salz

*Für den Tortenboden mit Walnüsse:*

3 Eier  
120 g Zucker  
120 g Mehl  
20 g Speisestärke  
 $\frac{1}{2}$  Backpulver  
150 g geriebene Walnüsse  
50 g zerlassene Butter  
Schale von 2 bio Mandarinen (gerieben)

*Für die Creme:*

200 g weiche Butter  
200 g Staubzucker  
350 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)  
1 Bio Limette

Für die Deko:

Kokosraspeln

## **Zubereitung:**

*Tortenboden 1:*

Die Eier mit einer Prise Salz eine Minute schaumig schlagen. Danach den Zucker und Vanillezucker hinzufügen und zu einer dicken Creme aufschlagen (ca.15 min). Das Mehl mit dem Backpulver sieben, langsam mit dem Rührlöffel unterheben und gut vermischen.

Den Teig in eine nicht gefettete Springform füllen und sofort in den vorgeheizten Backofen goldgelb backen. Während der ersten 15 Minuten Backzeit die Backofentür nicht öffnen, da der empfindliche Teig sonst zusammenfallen könnte.

#### *Tortenboden mit Walnüsse:*

Eier trennen. Eiweiß mit 100 g vom Zucker cremig schlagen. Restlichen Zucker mit der Mandarinschale verreiben und mit den Dottern hell-cremig mixen. Schnee unterheben. Mehl, Stärke, Backpulver und Nüsse vorsichtig einrühren. Anschließend Butter zugeben und langsam unterheben. Den Teig in der Springform füllen und ca. 20 min backen.

#### *Creme:*

Limettenschale abreiben und Saft auspressen. Butter und Zucker cremig schlagen. Frischkäse zugeben und unterheben. Anschließend Limettenschale und Saft zugeben und gut mit der Creme vermengen.

Der helle Tortenboden kann nun mit der fertigen Creme bestrichen werden. Danach kommt der zweite Walnuss-Tortenboden drüber und die Torte wird komplett mit der restlichen Creme eingestrichen. Zum Schluss kommt die Dekoration mit den Kokosraspeln.