Walnuss-Orangentorte

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	370 kcal / 1545 kJ		
Eiweiß:	5,8 g	Fett:	14,8 g
Kohlenhydrate:	47 g		

Zubereitung:

1. Die Walnusskerne mit dem Orangeat über Nacht im Likör marinieren lassen. Butter, Zucker und Salz schaumig schlagen. Die Eier nacheinander zufügen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, sieben und unterrühren. Die Walnuss-Orangeat-Marinade dazufügen. Eine Springform (Durchmesser 26 cm) einfetten oder den Boden mit Backpapier auslegen. Den Teig einfüllen und bei 170 Grad ca. 50 Minuten backen.

2. Den Tortenboden auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Waagerecht in zwei Hälften schneiden, die untere Hälfte mit Orangenkonfitüre bestreichen und die obere Hälfte wieder darauflegen.

3. Die Kuchenglasur im Wasserbad erhitzen. Die Torte damit überziehen und mit Kumquats, Walnusshälften und Zitronenmelisse dekorieren.

Zutaten für 16 Portionen :

Marinade

150 g	kalifornische Walnusskerne, gehackt
100 g	fein gehacktes Orangeat
8 cl	Orangenlikör

Teig

200 g	Butter
120 g	Zucker
1 Prise	Salz
4	Eier
180 g	Mehl
2 TL	Backpulver

Verzierung

1	Glas Orangenkonfitüre
2	Beutel Vollmilch-Kuchenglasur
100 g	Kumquats
50 g	Walnusshälften
1	Topf Zitronenmelisse
	Margarine zum Einfetten der Form oder Backpapier