Weihnachtliche Schoko-Walnuss-Torte

Zubereitungszeit:
ca. 1 Stunde 30 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	510 kcal/ 2136 kJ		
Eiweiß:	8,4 g	Fett:	29,5 g
Kohlenhydrate:	52		

Zutaten für 1 Portionen :

Für den Biskuit:
- 100 g kalifornische Walnüsse
- 100 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 4 TL Kakaopulver (20 g)
- 4 Eier (M)
- 120 g Zucker
- 4 EL Amaretto

Für die Schoko-Sahne:
- 200 g Zartbitter-Kuvertüre
- 6 Blätter weiße Gelatine
- 500 ml Schlagsahne
- 50 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillinzucker
- 3 EL Rum
- 3 TL Instant-Espressopulver

Für die Böden:
- 50 g kalifornische Walnüsse
- 200 g Kirschkonfitüre

Für die Sterne:
- 50 g Marzipanrohmasse
- 25 g Puderzucker (gesiebt)
- 2 TL Kakaopulver

Außerdem:
- 12 kalifornische Walnüsse
- Kakaopulver zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Walnüsse mahlen. Mehl mit Backpulver und Kakao mischen. Eier, Zucker und Amaretto 8 Minuten dick cremig schlagen. Mehlgemisch darüber sieben und mit einem Schneebesen untermischen. Walnüsse ebenfalls unterziehen. Den Boden einer Springform (24 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 30 Minuten backen. 10 Minuten abkühlen lassen. Dann vorsichtig aus der Form lösen, Backpapier abziehen und auf einem Tortengitter auskühlen lassen. Boden einmal waagerecht durchschneiden.

2. Für die Schoko-Sahne Kuvertüre in Stücke schneiden, in eine Schüssel geben und auf einem heißen Wasserbad schmelzen. Kuvertüre abkühlen. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Sahne steif schlagen, zum Schluss Zucker und Vanillinzucker einrieseln lassen. Rum in einem kleinen Topf erhitzen. Gelatine ausdrücken und in dem Rum auflösen. Espressopulver einrühren und zügig unter die geschlagene Sahne rühren. Dann die Kuvertüre unterrühren. 5-10 Minuten in den Kühlschrank stellen.

3. Für die Böden Walnüsse fein hacken und mit der Konfitüre verrühren. Die Böden auf der aufgeschnittenen Seite damit bestreichen. Unteren Boden auf eine Tortenplatte setzen. Gut ein Drittel der Schoko-Sahne darauf verstreichen. 5 Minuten kühl stellen. Oberen Boden mit der bestrichenen Seite nach unten darauf legen und leicht andrücken.

4. 4-5 Esslöffel Schoko-Sahne in einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle füllen. Mit dem Rest der Schoko-Sahne die Torte ringsum einstreichen. Tupfen und Linien aufspritzen. Auf jeden Tupfen eine Walnusshälfte setzen. Torte 3-4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

5. Marzipan mit Puderzucker und Kakao verkneten. Zwischen Backpapier ausrollen. Kleine und große Sterne ausstechen. Die Torte mit Kakao bestäuben, mit Sternen garnieren und die Sterne nochmals leicht mit Kakao bestäuben.