



# 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	ungesättigte Fettsäuren: 12 g

## Zubereitungszeit:

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

## 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 waagrecht 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.

## 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