REZEPT FÜR KARAMELL-WALNUSSTORTE

KARAMELL-WALNUSSTORTE

Schwierigkeitsgrad: normal

für ca. 14 Stück | 50 Min.

Zutaten

- 400 g weiche Butter
- 200 g Vollmilch-Kuvertüre
- 150 g Walnüsse
- 7 Eier (Größe M)
- 1 Prise Salz
- 300 g SweetFamily Fairtrade Rohrzucker
- 230 g Weizenmehl
- 2 TL Backpulver
- 100 ml Kondensmilch
- 1 Pck. Vanille-Puddingpulver
- 500 ml Vollmilch

9008

ZUBEREITUNG

586	10	50	36
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Stück	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Einen Springformboden (18 cm Durchmesser, 10 cm hoher Rand) mit Backpapier belegen. Ring darauf fest ziehen. Backofen vorheizen.

2. 150 g Butter und Kuvertüre im Wasserbad auflösen, abkühlen lassen. 100 g Walnüsse grob hacken.

3. Eier und Salz in eine Rührschüssel geben und schaumig schlagen. 150 g Rohrzucker zugeben und mindestens 4 Minuten zu einer festen Masse schlagen. Mehl mit Backpulver mischen. Mit Walnüssen und der flüssigen Kuvertüre-Butter vorsichtig unterheben. In die Springform füllen.

4. In den mittleren Einschub des Backofens schieben. Bei 180°C (Umluft: 160°C) ca. 65 Minuten backen.

5. Für den Karamell 150 g Rohrzucker mit 4 EL Wasser in einen Topf geben und bei mittlerer Temperatur kochen bis er karamellisiert. 20 g Butter und Kondensmilch unterrühren und aufkochen. Die Hälfte Karamell in eine Schüssel gießen und beiseite stellen. Das Puddingpulver mit 6 EL Milch verrühren. Übrige Milch zum Karamell gießen und aufkochen. Das angerührte Puddingpulver zugießen und kochen. Mit Folie belegen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. 230 g Butter auf Zimmertemperatur erwärmen (Pudding und Butter müssen die gleiche Temperatur haben).

6. Die Butter in eine vorgewärmte Rührschüssel geben und 5 Minuten sehr schaumig schlagen. Den Pudding esslöffelweise unterschlagen.

7. Den Kuchen aus der Form lösen und

REZEPT FÜR KARAMELL-WALNUSSTORTE

zweimal durchschneiden. Die Böden mit Creme zusammensetzten. Mit den übrigen Walnüssen belegen und mit Karamell begießen.