

# Nusstorte nach ländlicher Art

ca. 14 Stück



gelingt leicht

● bis zu 45 Min.



## Zutaten:

### Nuss-Sandmasse für Nusstorte:

- 10 Dotter (Größe M)
- 100 g Zucker
- 2 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Röhrchen Dr. Oetker Aroma Rum
- 100 ml Wasser
- 10 Eiklar (Größe M)
- 200 g Zucker
- 200 g Mehl
- 60 g Speisestärke
- 100 g geröstete, geriebene Walnüsse
- 100 g flüssige Butter

### Nuss-Butter-Creme:

- 800 ml Milch
- 2 Pck. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack
- 300 g gesiebter Staubzucker
- 500 g weiche Butter
- 400 g geröstete, geriebene Walnüsse

### Zum Bestreichen:

- Ribiselmarmelade

### Nusstorte verzieren:

- geröstete, geriebene Haselnüsse
- geschlagenes Schlagobers
- ganze Haselnüsse

## Wie backe ich eine Nusstorte nach ländlicher Art?:

### 1 Nuss-Sandmasse:

Dotter mit Zucker, Vanillin Zucker, Salz, Aroma und Wasser mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren. Eiklar mit Zucker cremig steif schlagen und mit dem Kochlöffel unterheben. Mehl mit Stärke vermischen, darüber sieben und mit Walnüssen und Butter unterheben.

Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform(28 cm Ø) füllen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 45 Minuten**

### 2 Nuss-Butter-Creme:

Milch mit Puddingpulver, aber ohne Zucker, unter Rühren zu einem Pudding kochen. Den Pudding in eine Rührschüssel füllen und unter mehrmaligem Umrühren erkalten lassen. Staubzucker mit Butter mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren. Den Pudding löffelweise einrühren und die Nüsse unterrühren.



### 3 Torte durchschneiden:

Die erkaltete Torte 2-mal durchschneiden.

### 4 Zum Bestreichen:

Einen Tortenboden mit Marmelade bestreichen. 1/3 der Creme darauf verteilen und mit dem mittleren Tortenboden abdecken. Mit Marmelade bestreichen und mit 1/3 der übrigen Creme bestreichen. Den dritten Tortenboden daraufgeben und leicht andrücken. Die Torte mit der übrigen Creme einstreichen und ca. 1 Std. kalt stellen.

### 5 Zum Verzieren:

Die Torte mit geriebenen Haselnüssen seitlich bestreuen. Das Schlagobers in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Rosetten aufspritzen. Die Torte mit ganzen Haselnüssen verzieren.

#### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Mit Frischhaltefolie abgedeckt ist die Nusstorte im Kühlschrank ca. 3 - 4 Tage haltbar.
- Für eine Standard-Torte (26 cm Ø) Sandmasse und Creme halbieren.

