

Nußbringe #5465

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Süßspeisen

Torten

Nüsse

Österreich.

Kalt

6 Eidotter
1 Ei
150 g Staubzucker
1/2 Zitrone
6 Eiklar
170 g Kristallzucker
300 g Walnüsse, geriebene
50 g Brösel
Rum
1/4 l Obers
70 g Walnüsse, geriebene
20 g Staubzucker
Walnüsse
Zitronenglasur

Eidotter und ganzes Ei mit Staubzucker schaumig rühren, Zitronensaft und -schale, feingeriebene Walnüsse und die mit etwas Rum befeuchteten Brösel begeben und gut verrühren. Zum schluß den schnee steif schlagen, mit Kristallzucker ausschlagen und leicht in die Masse einheben. Die Masse in eine Tortenform füllen, langsam, zuerst bei eingehängtem Backrohr (etwa bei 160 Grad ca. 3/4 Stunden lang) backen. die ausgekühlte Torte einaml quer durchschneiden, Obers schlagen, mit Zucker und geriebenen Nüssen verrühren, damit die Torte füllen und zusammensetzen. Mit restlicher Crème einstreichen. Mit ganzen überzuckerten Walnüssen garnieren. Man kann diese Nußtorte auch mit Ribiselmarmelade füllen, auch oben damit bestreichen, mit Zitronenglasur glasieren und die Torte mit halbierten Nußkernen dekorieren.

Quelle: Maier-Bruck; Sacher-Kochbuch; 1971 p.564