

Walnußtorte



Mürbteig: ½ Rezept

Biskuitteig:

4 Eier
180g Zucker
50g Biskuitbrösel
140g gem. Walnüsse
1 Eßl. Mehl
Backpulver
Zimt
Vanille

Zubereitung:

Eiweiß steif schlagen, mit Zucker weiterschlagen bis es ganz steif ist. Eigelb verquirlen und unter Eiweiß mit Biskuitbrösel, Walnüsse, Mehl, Backpulver, Zimt und Vanille heben.

Belag:

½ l Schlagsahne mit 1 Tafel Milkaschokolade aufkochen. Mindestens 12 Std. kaltstellen, dann aufschlagen bis die Masse ganz cremig ist. Auf dem Biskuit verteilen, nochmals 5-6 Std. kaltstellen

August Schuler Mönchmühle

Leonhardstraße 5 - 6 88212 Ravensburg Tel. 0751-23407

<http://www.moenchmuehle.com>