

Hallig Café „Zum blauen Pesel“

Kiwi beer - Walnuss torte



Biskuit : 6 Eier

240gr Zucker

100gr gehackte Walnüsse

100gr. Mehl

1TL Kakao

1TL Backpulver

Die Eier Schaumig schlagen, Zucker einrieseln lassen. Walnüsse, Mehl, Kakao und Backpulver mischen und unterheben.

In einem 20cm Springform füllen, mit vorgewärmtem Backofen 175°C Umluft ca. 45 Min backen. Abkühlen lassen und einmal durch schneiden.

Füllung: 400ml Sahne

150gr gewähl. Walnüsse

Schne Sahne, Nüsse unterheben.

W-Sahne auf dem unteren Boden, welcher mit einem Tortenring umspannt ist, streichen.

Oberer Boden auf die Sahne setzen.

Belag: 500gr tiefgef. Kiwi beeren

2 Päckchen roter Tortenpfl.

1/2 rote Saft

Kiwi beeren auf dem Tortenboden verteilen.

Tortenpfl. bereiten und auf die Kiwi beeren verteilen. Mindestens 2 Std. kalt stellen.