

Hallig Café „Zum blauen Pesel“

Kiimbeer-Walnutstorte



Biskuit : 6 Eier

240gr Zucker

100gr gehackte Walnüsse

100gr. Kehl

ATL Kakao

ATL Backpulver

Die Eier Schaumig schlagen, Zucker einrieseln lassen. Walnüsse, Kehl, 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

Schneeflocken, Nüsse unterheben.

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

Oberer Boden auf die Sahne setzen.

Belag: 500gr tiefgef. Kiimbeeren

2 Päckchen roter Tortenpfl.

1/2 rote Saft

Kiimbeeren auf dem Tortenboden verteilen.

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