



Restaurant

**Natur erleben & genießen**

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

## **„Walnuss und Haselnuss“ Torte von schwarzen Haselnüssen mit Walnusskrokant und Haselnusseis, Walnusskaramell**

Für 8 Personen

140g	Schokoladenbiskuit: Eiweiß (von 5 Eiern)	– Für das Schokoladenbiskuit die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen. Die Hälfte des Zuckers dazugeben und noch kurz weiterschlagen. Dann die zweite Hälfte des Zuckers daruntermischen. Die Eigelbe und das mit dem Kakao gemischte Mehl darunterheben. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech etwa 2 cm dick ausstreichen und im Backofen bei 180 Grad etwa 6 Minuten backen. Herausnehmen und in 2 Rechtecke von 20x30 cm schneiden.
1 Prise	Meersalz	
90g	Zucker	
110g	Eigelb (von 5 Eiern)	
70g	Weizenmehl	
20g	Kakaopulver	
110ml	Walnussscrème: Walnußsirup von schwarzen Walnüssen mit Gewürzen	– Für die Walnußcrème das Eigelb mit dem Walnußsirup bei 65° steif und schaumig aufschlagen. Die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine dazugeben und abkühlen lassen. Schlagsahne unterheben.
60g	Eigelb, von 3 Eiern	
4	Gelatineblätter	– Zwetschgen in Würfel auf ein mit Papier ausgelegtem backblech verteilen. Mit Puderzucker bestreuen. Im backofen bei 80° ca. 45 Min. leicht trocknen.
300ml	Sahne	
250g	Zwetschgen: Zwetschgen, entsteint	– Für die schwarze Walnüssfüllung, alle Zutaten verrühren und lauwarm erhitzen. Die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine einrühren.
50g	Puderzucker	
150g	Walnussfüllung: schwarze Walnüsse, püriert	– Für das Walnusskrokant den Zucker mit Glukose und Wasser hell karamellisieren - Nüsse dazugeben und leicht mit karamellisieren über geölte Backbleche gießen , erstarren lassen mit dem Nudelholz zerkleinern in geschlossenem Gefäß aufbewahren
100g	Mandelgries	
1 Essl.	Cognac	
2	Gelatineblätter	– Für den Aufbau der Torte auf einen Biskuitboden die Walnußfüllung verteilen. Darauf die Zwetschgen verteilen. Die Walnußcreme darauf verteilen. Zuletzt mit einem Schokoladenbiskuit-Deckel verschließen. Die Ränder der Torte begradigen und mit Walnusskrokant beschichten. 3 Std. im Kühlschrank festwerden lassen. – Die Torte in Portionen schneiden. Kakaopulver mit einem Drahtsieb gleichmäßig über die Torte streuen.
50g	Walnusskrokant:: Zucker	
50g	Glukose	
1 Essl.	Wasser	
100g	Walnüsse, gehackt ( bei 90 °C ca. 30 min getrocknet )	