Kuchen & Gebäck

Winterhäuser Walnusstorte:

Zutaten:
6 Eier getrennt
150 g Zucker
150 g Walnüsse gemahlen
50 g Mehl
2 El Kirschwasser
2 Becher Sahne
Sahnesteif oder Sofortgelatine
1 Teelöffel Zucker
1 Glas Sauerkirschen
50 g Walnusskrokant

Zubereitung:

Eigelb und 100g Zucker schaumig schlagen. Walnüsse unterrühren. Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und zusammen mit dem Mehl unter die Schaummasse heben. In Tortenform bei 180˚ etwa 45 Minuten backen.

Erkaltet zweimal durchschneiden. Sahne mit dem Sahnesteif bzw. der Gelatine und dem Zucker steif schlagen. Untersten Boden dünn mit Sahne bestreichen, mit der Hälfte der Sauerkirschen belegen und mit einer Schicht Sahne abdecken. Den zweiten Boden auflegen und mit Kirschwasser tränken. Mit Sahne bestreichen und mit den restlichen Kirschen belegen. Den dritten Boden auflegen, mit der restlichen Sahne bestreichen und mit dem Walnusskrokant bestreuen.