

Nusstorte mit Nussbuttercreme Konditorrezept by Daninas Dad



Tip: Die Vorbereitungsarbeiten und das Backen der Nusstorte kannst Du **am Vortag erledigen**. Die Nussbuttercreme und das Ausfertigen der Torte machst Du dann am **nächsten Tag** (da ist die Torte garantiert vollständig ausgekühlt).

Zutaten

Nusstorte (24 cm Tortenform)

6 Eier
200 g Feinkristallzucker
100 g geröstete, fein geriebene Haselnüsse
40 g fein geriebene Walnüsse
80 g Biskottenbrösel
25 g Mehl
25 g Maisstärke (Speisestärke)
Zesten einer Zitronenschale
eine gehäufte Messerspitze Zimt

Nussbuttercreme

250 g Butter (zimmerwarm)
2 Eier (sehr frisch, zimmerwarm)
40 g Staubzucker
60 g Feinkristallzucker
80 g Haselnusspaste*

* Haselnusspaste

60 g geröstete Haselnüsse
20 g Feinkristallzucker
etwas Wasser

Füllung

Himbeermarmelade
(alternativ: Ribisel-/Rote
Johannisbeer Konfitüre)

Tortentränke

Zesten einer Zitrone
3 Esslöffel Wasser
1 Kaffeelöffel Zucker
3 Esslöffel Rum

Zitronenglasur

Saft einer halben Zitrone
ca. 60 g Staubzucker

Vorbereitungen

Haselnüsse rösten

160 g **Haselnüsse** werden flach in die Mitte des Backblechs gelegt, mit den Fingern leicht mit **Wasser** besprengen und bei **175 Grad** auf mittlerer Schiene in das Backrohr geschoben. Die Temperatur auf **220 Grad** erhöhen und die Haselnüsse für ca. **5 bis 10 Minuten** im Ofen belassen. Die Haselnüsse sind optimal geröstet und geschmacklich voll entwickelt, wenn der **typische Röstgeruch** erkennbar wird und der kleine Hohlraum in der Mitte der Haselnusskerne **zart gebräunt** ist. Die Nüsse aus dem Backrohr nehmen, etwas abkühlen lassen. Die stark gebräunte Außenhaut mit den Händen oder einem Küchentuch abreiben.



Haselnusspaste selber machen (für Nussbuttercreme)

60 g **geröstete, fein geriebene Haselnüsse** und 20 g **Feinkristallzucker** in einem Universalzerkleinerer (oder einer Kaffeemühle) zu einer pastösen Masse verarbeiten.

Tip: Die Haselnusspaste ist lange haltbar und kann "auf Vorrat" produziert werden!



Vorbereitungen Nusstorte

100 g geröstete **Haselnüsse**, 40 g **Walnüsse** und 80 g **Biskotten** mit einer Bröselmühle fein reiben.



Die **Nuss-/Biskottenbrösel** mit **Mehl** und **Maisstärke** zu einem homogenen Gemenge vermischen.

Tipp: Am besten gibst Du hierfür die Zutaten auf ein großes Zeitungspapier und hest dieses von allen Seiten an, solange bis alles gut vermischt ist.



Die **Tortenform** (24 cm) mit zwei Zeitungspapierblättern und darüber einem Blatt Backpapier belegen. Darauf wird der Tortenreife gesetzt und geschlossen. Beim Schließen wird das Papier gespannt. Überstehendes Papier abschneiden.



6 **Eier** trennen

Tipp: Beim Trennen der Eier unbedingt darauf achten, dass kein Eigelb in das Eiweiß gelangt, da das Eiweiß sonst nicht mehr zu festem Schnee geschlagen werden kann!

Ofen auf 175 Grad vorheizen, Ober-/Unterhitze.

Zubereitung Nusstorte

6 **Dotter** mit 80 g **Zucker** sehr schaumig schlagen, nach und nach 2 cl **Wasser** begeben. Solange mixen, bis die Dottermasse eine helle Farbe annimmt (ca. 10-15 Minuten). Abschließend **Zimt** und die **Zesten einer Zitrone** einrühren.



6 **Eiklar** und eine Prise **Salz** mit sauberem (!) Mixer zu fast steifen Schnee schlagen. Dabei nach und nach 120 g **Zucker** und 3 cl **Wasser** einschlagen. Der Schnee ist fertig, wenn er fest und der Zucker aufgelöst ist.



Ein Drittel des Schnees mit einem großen Schneebesen in die Dottermasse rühren. Diese "Verschnittmasse" dann zu dem restlichen Schnee geben und sachte unterziehen, bis die Masse „marmoriert“ ist (d.h. dass noch vereinzelt Dotter- und Schnee-Anteile zu sehen sind).



Das Melieren ist von großer Wichtigkeit für die Qualität der Torte und hat mit **großer Sorgfalt** zu geschehen: Dazu das **Nuss-/Mehlgemenge** in die Masse schütten und mit kräftigen Zügen mit dem Schneebesen darunter heben. Die Masse mit dem Werkzeug nicht zerstören, sondern nur solange bearbeiten, bis sie gebunden und gut vermischt ist.



Den Teig in die Tortenform füllen. Die Oberfläche in der Mitte zu einem **"Gupf"** verstreichen. (Die Torte wird beim Backen am Rand mehr aufgehen als in der Mitte!) Dann die Torte rasch in den Ofen auf die **untere, erste Schiene** und bei **175 Grad ca. 35 bis 40 Minuten** backen (Stäbchenprobe!)

Die Torte aus dem Backrohr nehmen, 10 Minuten abkühlen lassen, dann mit der **Oberfläche nach unten** auf ein Gitter stellen und **mindestens einen halben Tag auskühlen lassen**.



Am nächsten Tag - Fertigstellung der Torte

(Oder zumindest einen halben Tag später, wenn die Torte vollständig kalt ist.)

Himbeermarmelade durch ein feines Sieb passieren, um die Kerne zu entfernen.



Die **aromatische Tränke** für die Torte vorbereiten:

Abrieb einer Zitrone mit 3 Esslöffel **Wasser** aufkochen, 1 Kaffeelöffel **Zucker** dazugeben, **auskühlen** lassen. Dann 3 Esslöffel **Rum** hinzufügen.



Mit einem scharfen, glatten Messer (ohne Rillen!) die Torte vom Ring schneiden, den Tortenring öffnen und abheben.



Die Nusstorte **zweimal** horizontal durchschneiden. (Das Bröseln ist ein Zeichen dafür, wie fein diese Torte ist!)

Tipps wie Du eine Torte am besten durchschneidest: Nimm hierfür ein großes scharfes Messer. Schneide zuerst nur am Rand entlang, wobei Du die Torte ständig weiterdrehst, bis Du wieder am Anfang ankommst. Dann die Torte - entlang des Einschnitts - ganz durchschneiden.



Mit Hilfe eines Tortenblechs wird die komplette Torte umgedreht. (Das Tortenblech bleibt unter der Torte liegen!) Vom Tortenboden (später Tortendeckel) das Papier vorsichtig abziehen.

Mit zwei weiteren Tortenblechen die beiden oberen Tortenteile einzeln abheben.



Der unterste Teil (ursprüngliche Tortendeckel) wird auf der Schnittfläche mit der kernlosen **Himbeermarmelade** (und das nicht zu knapp) bestrichen.

Die beiden oberen Teile mittels einem weichen Küchenpinsel auf der Schnittfläche mit der **Tränke** beträufeln.



Nussbuttercreme Zubereitung

Zwei Eier trennen.

Die **Dotter** mit 250 g **Butter** und 40 g **Staubzucker** mit dem Mixer (anfänglich auf niedriger Stufe!) schaumig schlagen.



Dann die vorbereitete **Haselnusspaste** beifügen und nochmals gut mixen.



Mit einem sauberen Mixer (!) die zwei **Eiweiß** anschlagen, nach und nach 60 g **Feinkristallzucker** und 2 cl **Wasser** zugeben. Zu einem festen Schnee mixen.



Ein Drittel des Schnees mit einem Schneebesen gut in die Dottermasse einrühren. Dann den restlichen Schnee sanft unterheben.



Ausfertigung der Nusstorte

Auf den (mit Marmelade bestrichenen) Tortenboden **etwa ein Drittel** der **Nussbuttercreme** streichen.
Mit Hilfe des untergeschobenen Tortenblechs den Mittelteil der Torte auf den Boden setzen (getränkte Seite nach oben).



Die zweite Lage mit **ca. der Hälfte** der noch vorhandenen **Buttercreme** bestreichen. Mit Hilfe des Tortenblechs das Oberteil (getränkte Seite nach unten) auf die Torte setzen. Nötigenfalls mit dem Tortenblech die Oberfläche sachte glatt drücken.



Die Torte (mitsamt dem untergelegten Tortenblech!) auf eine Hand nehmen und mit der freien Hand die **restliche Buttercreme** am Tortenrand verteilen. Die Oberfläche mit **Himbeermarmelade** bestreichen.



Zitronenglasur

Den Abschluss bildet eine **Zitronenglasur** von **ziemlich flüssiger Konsistenz**, die wie folgt zubereitet wird:

Eine halbe **Zitrone** auspressen, den Saft abseihen. Ca. 60 g **Staubzucker** durch ein Sieb in den Zitronensaft geben. Zusammen aufkochen lassen. Falls die Glasur dicker werden soll, noch etwas mehr Staubzucker zufügen. Die Glasur **lauwarm abkühlen** lassen.



Die **Zitronenglasur** mit einem selbstgemachten Spritzsäckchen in **spiralförmiger Linienführung** - vom äußeren Tortenrand nach innen - auf den Tortendeckel ziehen. Der Abstand der Linien wird so gewählt, dass sie schließlich durch ihr natürliches Verbreitern einen geschlossenen dekorativen Überzug ergeben. Die Glasur **abkühlen** lassen. Dann die Torte in den Kühlschrank bzw. in einen sehr kalten Keller stellen.



Falls noch Nussbuttercreme übrig ist, kannst Du damit **Dekortupfen** auf die Torte dressieren und **Haselnüsse** darauf stecken.

