

Zutaten Torten-Rezept Walnuss-Rosinen-Kranz mit Nougatcreme

Rezept für 1 Kranzform 26 cm, Schwierigkeitsgrad: für Geübte

Für den Teig:

- etwas Butter zum Einfetten der Form
- 250 g weiche Butter
- 80 g Puderzucker
- 25 g Rum
- 6 Eigelb/Größe M
- 6 Eiweiß/Größe M
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 180 g Mehl
- 2 g Backpulver
- 45 g kalifornische Rosinen (z. B. der Marke Sun-Maid)
- 180 g Walnüsse gerieben

Für die Füllung:

- 200 g gekochte Vanillecreme
- 140 g Puderzucker
- 200 g Nussnougat
- 150 g Walnüsse gerieben, geröstet
- 520 g weiche Butter

Für das Dekor:

- 300 g Vollmilch Kuvertüre
- 12 Walnusshälften
- etwas gemahlene Walnüsse

Zubereitung Torten-Rezept Walnuss-Rosinen-Kranz mit Nougatcreme

Kuchenteig:

1. Die Kranzform einfetten.
2. Butter und Puderzucker mit dem Rum schaumig rühren.
3. Eigelb nach und nach unterrühren.
4. Das Eiweiß mit dem Zucker und Salz zu Schnee schlagen.
5. Das Mehl mit dem Backpulver sieben, die Walnüsse unterheben.
6. Den Eischnee vorsichtig mit einem Schneebesen unter die Eiermasse ziehen.
7. Die Mehlmischung mit den Rosinen unterheben.
8. Dann die Masse in die Form füllen und bei 170° C für ca. 60 Minuten backen.
9. Nach dem Backen gut auskühlen lassen.

Füllung und Dekor:

1. Die kalte Vanillecreme mit dem Puderzucker glatt rühren.
2. Den Nougat leicht erwärmen, die Walnüsse zugeben und unter die Creme rühren.
3. Creme mit der weichen Butter aufschlagen.
4. Den ausgekühlten Kranz zwei Mal horizontal durchschneiden.
5. Den untersten Boden mit der Füllung bestreichen, dann den zweiten Boden drauf legen.
6. Diesen auch mit der Füllung bestreichen und den obersten Boden auflegen, leicht andrücken.
7. Den Kranz zum Absteifen 1 Stunde kühl stellen.
8. Dann mit der Creme einstreichen und noch einmal kühl stellen.
9. Die Vollmilch-Kuvertüre temperieren und über den Kranz gießen.
10. Diesen mit geriebenen Walnüssen bestreuen.
11. Restliche Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und 12 Rosetten aufspritzen.
12. Zum Schluss die Walnusshälften auflegen.

<https://www.fuersie.de/kochen/artikel/walnuss-rosinen-kranz-mit-nougatcreme-torte-rezept>