

Walnusstorte mit Frischkäsecreme

Zutaten | ca. 12 Stücke

Für den Teig:

250 g	gemahlene Walnüsse
250 g	Mehl
200 g	Zucker
200 g	Butter
4	Eier
1 Pck.	Backpulver
1 TL	Zimt
1 Prise	Salz

Für die Creme:

300 g	Frischkäse
80 g	weiche Butter
120 g	Puderzucker
1 TL	Vanilleextrakt
150 ml	Schlagsahne

Zum Dekorieren:

	Walnushälften
--	---------------

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zubereitung:

- Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Butter und Zucker cremig rühren, Eier nach und nach unterrühren.
- Mehl, Backpulver, gemahlene Walnüsse, Zimt und Salz mischen und unter den Teig heben.
- Teig in zwei gefettete Springformen (ø 24 cm) verteilen oder nacheinander backen.
- Böden komplett auskühlen lassen.
- Für die Creme Butter und Puderzucker verrühren, Frischkäse und Vanille zugeben. Sahne schlagen und unterheben.
- Ersten Boden mit Creme bestreichen, zweiten Boden daraufsetzen und wieder mit Creme bestreichen.
- Mit Walnushälften dekorieren.

Tipp:

Für noch mehr Aroma können die Walnüsse vor dem Backen in einer Pfanne ohne Fett angeröstet werden. Die Torte schmeckt am besten, wenn sie über Nacht im Kühlschrank durchziehen darf.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren. Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
370 kcal	25,0 g	28,0 g	6,0 g	65,0 mg