Nusstorte

Ein Nusstortenrezepte, das saftig und locker ist, richtig lecker schmeckt, stabil genug ist um auch mal für eine Hochzeitstorte oder Motivtorte herhalten zu können und nebenbei noch ausreichend wandelbar ist, um von Mohn bis verschiedenen Nusssorten alles zu verkraften. Die Eierlegendewollmilchsau der Nusstortenwelt sozusagen.

Nach solch einem Rezept habe ich nun seit mehr als zwei Jahren gesucht… unzählige Rezepte ausprobiert, manche für gut befunden, aber keines für perfekt. Bis vor Kurzem. Und wie so oft, war der Idealfall ein Rezept, das ich nach Gefühl einfach zusammengeworfen habe.

Der Trick: Ganz ohne Mehl geht es nicht, zuwenig Eier sind Gift für die Stabilität, zuviel Fett macht den Teig zu schwer und Nüsse schmecken nur mit etwas Zimt wirklich nussig.

Und deshalb gibt es heute DAS Nusstortenrezept von mir… perfekt für mich, hoffentlich auch richtig gut für euch.

Nusskuchen Torte

270g Butter  
140g Staubzucker  
7 Dotter  
2 gestrichene TL Zimt  
2 cl Rum  
6 cl Milch  
300 gr. gemahlene Nüsse (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, etc.)  
200 gr. Mehl  
1 Pck. Backpulver  
7 Eiweiß  
140g Kristallzucker  
1 Prise Salz

Zubereitung

1. Eier trennen. Backrohr auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Die Dotter mit der zimmerwarmen Butter, dem Staubzucker, dem Zimt, den Nüssen und dem Mehl in eine Schüssel geben und so lange mixen bis die Masse homogen wird und richtig fluffig. Das kann schonmal ein bisschen dauern.
3. Die zimmerwarme Milch und den Rum dazugeben und nochmal alles mixen bis sich die Flüssigkeiten komplett aufgelöst haben. Wichtig ist, dass ihr hier keine kalte Milch dazugebt, sonst flockt euch das Ganze aus.
4. Nun die Eiweiss in einer separaten Schüssel schlagen bis es Volumen bekommt und dann den Kristallzucker und eine Prise Salz dazugeben. So lange schlagen bis der Eischnee matt glänzend wird.
5. Den Eischnee mit einem Schneebesen von Hand unter die Nuss-Buttermasse heben
6. Alles in eine 24cm Springform geben und für 45 bis 50min goldbraun backen.
7. Fertig.

*Anmerkung:*

*Ihr könnt auch die Butter, den Staubzucker und die Eier zuerst fluffig schlagen und dann erst die restlichen Zutaten hinzufügen. So habe ich es im nachfolgenden Video gemacht. Die Masse wird dadurch NOCH fluffiger. Muss aber nicht sein. Auch so ist diese Masse einfach genial!*

Nougat-Buttercreme:

|  |  |
| --- | --- |
| ¼ l | Milch |
| 3 EL | Zucker |
| ½ Pck. | [Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack](https://www.oetker.at/at-de/unsere-produkte/original-pudding/original-pudding-vanille-geschmack) |
| 100 g | [Dr. Oetker Nuss Nougat](https://www.oetker.at/at-de/unsere-produkte/backzutaten/fuellungen/nuss-nougat) |
| 250 g | weiche Butter |
| 30 g | gesiebter Staubzucke |

Milch mit Zucker und Puddingpulver verrühren und unter Rühren zu einem Pudding kochen. Nougat einrühren und unter mehrmaligem Umrühren erkalten lassen. Butter mit Staubzucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen und den Pudding löffelweise einrühren. 3 EL der Creme zum Verzieren zur Seite geben. Die Torte mit der übrigen Creme zusammensetzen.