Rezept 🎃👻🎃👻🎃👻
Halloween Hexen Wallnuss Torte

Zutaten Teig:

6 Eier (Größe M)
6 EL Puderzucker
3 EL Rapsöl
6 EL Mehl
1 Pck Backpulver
eine Prise Vanille
eine Prise Salz

Zutaten Creme:

1x Packung Pudding Pulver
40 g Zucker
0,5 l Milch
250 g Butter
3 EL Puderzucker
1 EL Rosenwasser

Zutaten Füllung:

200 g Wallnüsse
4 EL Zucker
Aprikosenmarmelade zum Einsteichen der Böden

Zubereitung:

Tortenboden: 6 Eier trennen; das Eiweiß steif schlagen und das Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren.
Als nächstes, 3EL Öl, das Mehl, das Backpulver und das Eiweiß unterheben.
Eine runde Tortenform (18 cm) mit Backpapier auslegen, glatt streichen und ca. 20 Minuten bei 180 °C backen. Danach den Boden auskühlen lassen und daraus drei Tortenböden schneiden.

Creme: Das Puddingpulver und den Zucker mit ca.5 EL Kalter Milch, von der Gesamtmenge abgenommen, gut verrühren.
Die restliche Milch zum Kochen bringen.
Puddingpulver unter ständigen Rühren hinzufügen und nochmals kurz aufkochen lassen.

Pudding abkühlen lassen
Butter mit Puderzucker schaumig schlagen, nach und nach die abgekühlte Pudding untermischen biss eine schöne Creme entsteht

Wallnuss Karamel:
Zucker in einen topf schmelzen dann die Walnüsse dazu geben und anschließend alles Karamellisieren. Auf ein Backpapier abkühlen und Kleinhacken.

Den Biskuit-Boden mit Aprikosenmarmelade einstreichen, dann die Creme und die gehackten Wallnüsse drüber streuen .

Dekorieren:
Die Tortendekoration wird aus Fondant modellieret.

Guten Appetit!! 😀🎃😋👻