Walnuss-Kaffee-Torte

Zeit gesamt
1h 40min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Wasser	150 ml
Kaffee	2 EL
Walnusskerne	100 g
Eier	4 St.
Brauner Zucker	200 g
Rapsöl	200 ml
Weizenmehl, Type 405	200 g
Backpulver	2 TL
Salz	
Frischkäse, natur	300 g
Puderzucker	100 g

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, große Schüssel, Springfrom 28 cm Durchmesser, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen. Wasser aufkochen und Kaffeepulver in einer Tasse mit heißem Wasser überbrühen. Espresso abkühlen lassen. Walnüsse grob hacken. Eier trennen.

2. In einer Schüssel Eigelb, Zucker, Öl und 100 ml Espresso mit einem Handrührgerät mit Schneebesen kurz verrühren. Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz durchsieben und unterrühren.

3. In einer Schüssel Eiweiß mit 1 Prise Salz mit dem Handrührgerät knapp steif schlagen. Steifes Eiweiß nach und nach unter den Teig heben. Gehackte Walnüsse ebenfalls unterheben.

4. Teig in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte, gefettete Springform (22 cm Durchmesser) geben und im Backofen ca. 50 Min. backen. Ofen ausschalten, Kuchen weitere 5 Min. im Ofen lassen. Teig auskühlen lassen, aus der Form lösen und in 2 Böden schneiden.

5. In einer Schüssel Frischkäse und 2–3 EL Espresso mit einem Teigspatel verrühren. 25 g Puderzucker darübersieben und unterrühren. Espressocreme auf den unteren Kuchenboden streichen, zweiten Boden daraufsetzen.

6. In einer Schüssel übrigen Puderzucker mit dem restlichen Espresso zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Kuchenoberseite damit bestreichen, mit Walnusshälften garnieren, trocknen lassen und Walnuss-Kaffee-Kuchen servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	299 kcal
Kohlenhydrate	31 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	17 g