



VOLLKORN- WALNUSSTORTE



Zutaten

Zum Vorbereiten für den Teig:

- 1 Pck. Leibniz Minis Vollkornkekse (125 g)
- 50 g Walnuskerne

Für den Teig:

- 100 g weiche Butter
- 75 g flüssiger Honig
- 1 Ei (Größe M)
- 125 g Vollkornmehl
- 85 g Leibniz Minis Vollkornkeksbrösel
- 1 1/2 gestr. TL Backpulver
- 75 ml Milch

Für den Belag:

- 6 Blatt weiße Gelatine
- 450 g Sahnejoghurt (10 % Fett)
- 75 g flüssiger Honig
- 250 g Schlagsahne (32 % Fett)

Für den Guss:

- 200 g Wild Preiselbeeren (50 % Fruchtanteil)

Zum Garnieren:

- etwa 25 g Walnuskerne



Schritt 1

Zum Vorbereiten für den Teig 40 g Leibniz Minis Vollkornkekse beiseitelegen, restliche Kekse in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und mit einer Teigrolle feine Brösel herstellen. Walnusskerne in kleine Würfel hacken.

Schritt 2

Backofen vorheizen, Ober-/Unterhitze auf etwa 180° C, Heißluft auf etwa 160° C. Für den Teig Butter mit Honig in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät (Rührbesen) schaumig rühren. Ei in einer ½ Minute unterrühren. Mehl mit Backpulver, Minis Vollkornkeksbröseln (etwa 85 g) und gehackten Walnusskernen mischen und nach und nach mit Milch unter die Eiermasse unterrühren.

Schritt 3

Den Teig in eine gefettete Springform (Durchmesser 24 cm) verteilen und glatt streichen. Die Form auf einem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Backzeit etwa 25 Minuten. Den Boden aus der Form lösen, auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen. Springformring säubern.

Schritt 4

Für den Belag Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Joghurt mit Honig verrühren. Sahne steif schlagen. Die Gelatine leicht ausdrücken, in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen und etwas von der Joghurtmasse unterrühren. Dann die Gelatineflüssigkeit unter die ganze Joghurtmasse rühren. Nun die Sahne unterheben.

Schritt 5

Den Tortenboden auf eine Tortenplatte legen, den gesäuberten Springformrand oder einen Tortenring darumlegen. Die Joghurtcreme auf den Tortenboden geben, glattstreichen und die Torte etwa 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Schritt 6

Für den Guss Wild Preiselbeeren in einem kleinen Topf kurz aufkochen. Die Früchte sofort mit einem Esslöffel nach und nach auf der Tortenoberfläche verteilen. Die Walnusstorte mit den beiseite gelegten Leibniz Minis Vollkornkekse und Walnusskernen garnieren. Die Torte nochmals etwa 30 Minuten kaltstellen. Den Springformrand oder Tortenring vorsichtig lösen und die Walnusstorte servieren.