

Nusstorte mit Limetten- Mascarpone-Creme

Zutaten (Durchmesser von 26 cm)

200 g fein gemahlene Walnüsse
100 g ungeschälte
50 g blanchierte fein gemahlene Mandeln
10 Eier
200 g Zucker
Zimt
100 g Stärke (z.B. Maizena)
100 g Staubzucker
80 ml Kaffeeobers

Für die Creme:

500 g Mascarpone
Saft und geriebene Schale von 1 Limette oder
Zitrone (Bio oder mit unbehandelter Schale)
Zucker nach Belieben
etwas Kaffeeobers



Nüsse, Mandeln und blanchierte Mandeln fein reiben.

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen.

Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen.

Eier trennen und die Dotter mit Zucker und Zimt schaumig rühren.

Die Hälfte der Walnüsse (100 g), ungeschälte Mandeln und die Stärke einrühren.

Das Eiweiß zu Schnee schlagen und unter die Masse heben.

In die Form gießen und etwa eine Stunde backen.

Die Torte auf einem Gitter auskühlen lassen.

Für die Fülle die restlichen Walnüsse mit den blanchierten Mandeln, dem Staubzucker und dem Kaffeeobers zu einer dicken Paste verrühren.

Die Torte horizontal durchschneiden und mit der Fülle gleichmäßig bestreichen.

Wenn man die Torte nicht gleich servieren möchte, kann man sie so ein oder zwei Tage zugedeckt aufbewahren.

Mascarpone mit dem Kaffeeobers und dem Limettensaft zu einer glatten, nicht zu dünnen Creme rühren. Mit Zucker und Limettenschale abschmecken.

Die Creme gleichmäßig auf der Torte und am Rand verteilen. Mit karamellisierten Nüssen oder Nusshälften dekorieren und servieren.