

## Schoko-Walnuss-Torte

### Zutaten für den Boden:

- 5 Eier
- 100 g Butter
- 170 g Zucker
- 100 g Mehl
- 100 g gemahlene Walnüsse
- 1 Päckchen Backpulver

Die Eier trennen. Butter, Eigelbe, Zucker, Mehl, Walnüsse und Backpulver gut zu einem Teig durchkneten. Das Eiweiß zu Eischnee schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Den Teig in eine gefettete Form füllen und bei 175 Grad auf der zweiten Schiene von unten für circa 35-40 Minuten im Ofen backen.

### Zutaten für den Belag:

- 4 Becher Sahne
- 250 g Zartbitterschokolade
- 50 g Raspelschokolade

Die Sahne erhitzen und die Zartbitterschokolade darin schmelzen. Die Mischung über Nacht im Kühlschrank kühlen. Am nächsten Tag die Schokosahne steif schlagen und die Raspelschokolade vorsichtig unterheben.

### Zutaten für die Fertigstellung:

- 5-6 EL Rum
- Pistazien

Den Boden waagrecht durchschneiden. Die Hälfte der Schokoladen-Sahne-Masse auf dem ersten Boden verteilen. Den zweiten Boden mit Rum tränken und auf die Masse legen. Mit der restlichen Schokosahne bestreichen und mit gehackten Pistazien verzieren.

Sendung/Quelle: Mein Nachmittag

Letzter Sendetermin: 02.02.2018

Koch/Köchin: Daniela Exner

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)