

# Walnusstörtchen

*Für 12 Törtchen*

## Zutaten

### Teig:

8	Eigelb
8	Eiweiß
4 EL	heißes Wasser
250 g	Zucker
1	Prise Salz
100 g	Schokolade (gerieben)
250 g	Walnusskerne (gemahlen)

### Füllung:

250 ml	Sahne
1 Pk.	Vanillezucker
	etwas Sahnesteif
50 g	Walnusskerne (gemahlen)
	Zucker
12	Walnusskerne
	Schokoladenguss

*Zubereitungszeit: 45 Minuten plus Backzeit 15 Minuten (200°C)*

1. Eiweiß steif schlagen. Eigelbe mit Wasser schaumig rühren, dabei den Zucker und das Salz langsam einrieseln lassen. Walnüsse mit der Schokolade mischen und unterziehen, dann das steif geschlagene Eiweiß unterziehen.
2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, an der Vorderseite hochfalten, damit der Teig nicht hinunter laufen kann, im vorgeheizten Backofen bei 200°C auf der mittleren Schiene 15 Minuten backen. Nach dem Backen die Kuchenplatte auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen. Backpapier mit kaltem Wasser bestreichen und sofort vorsichtig abziehen.
3. Aus dem Boden runde Plätzchen (Glas mit 6 cm Ø) ausstechen, auf ein Kuchengitter zum Auskühlen legen.
4. Für die Füllung Vanillezucker, Zucker (nach Geschmack) und Sahnesteif mischen. Die Sahne steif schlagen und dabei den Zucker einrieseln lassen. Gemahlene Walnüsse unterziehen. Auf die Hälfte der Törtchen verteilen und die andere Hälfte darauf legen.
5. Schokoladenguss schmelzen und die Törtchen damit bestreichen. Je ein Walnusskern in die Mitte setzen.

*Ist auch mit Haselnüssen sehr gut (dann eine Haselnuss als Dekoration nehmen). Zuerst 50 g Nüsse für die Füllung mahlen, danach die restl. Nüsse zusammen mit der Schokolade mahlen.*

*Alternativ selbst gemachte Glasur: 10 g Kokosfett (geschmolzen & abgekühlt), 200 g Puderzucker, 30 g Kakao, 4 cl Rum, 2 TL Zitronensaft, 2 EL warmes Wasser zusammen verrühren.*

