

MASUREN-TORTE

| NR | MENGE | ZUTAT | ZUBEREITUNG |
|-----------|--------------|--|--|
| 1 | 50 g | Butter | Schmelzen lassen. |
| 2 | 4 | Eier | Trennen. |
| 3 | 1 | Quadratische Backform (Seitenlänge 20 cm) | Einfetten und mit Backpapier auslegen. Backofen auf 180 Grad vorheizen. |
| 4 | 4-5 Blätter | Filoteig | Mit der Butter einpinseln und so falten, dass er in die Form passt. |
| 5 | 100 g | Walnüsse | Fein mahlen. |
| 6 | 4 | Eigelbe | In eine Rührschüssel geben. |
| 7 | 180 g | Streuzyucker (extra fein) | Zufügen und beides schaumig schlagen. Die Rührquirle gründlich säubern. |
| 8 | Alle | Eiweiße | In einer zweiten Rührschüssel zu steifem Schnee schlagen. |
| 9 | Alle | Gemahlene Walnüsse | Zufügen. |
| 10 | Die ganze | Eischneemischung | Auf die Eigelbmasse gleiten lassen und vorsichtig mit einem Handschneebeesen unterheben. |
| 11 | Die ganze | Teigmischung | In die Backform füllen und glatt streichen. Kuchen auf der unteren Schiene ca. 25-30 Minuten backen, bis die Füllung fest wird und abkühlen lassen. |
| | | | Für den Belag: |
| 12 | 200 g | Butter mit Zimmertemperatur | In eine Rührschüssel geben und kurz durchrühren. |
| 13 | 1 | Ei | Trennen und das Eigelb zu der Butter geben. |
| 14 | 150 g | Streuzyucker | Langsam einrieseln lassen. |
| 15 | 3-4 EL | Kalter, starker Kaffee | Zufügen, durchrühren, bis eine glatte Masse entstanden ist. |
| 16 | Die ganze | Mischung | Auf dem Kuchen verteilen und glatt streichen. Über Nacht kühl stellen. |
| | | | Vor dem Servieren: |
| 17 | Einige | Walnusshälften | Rösten und auf dem Kuchen verteilen. |
| 18 | Etwas | Puderzyucker | Übersieben. |