

## Serbische Vasina Torta



Eine tolle Torte für Nussfans! Auf einem lockeren Nuss-Biskuit befindet sich noch eine Schoko-Nuss-Schicht, die mit von einer Baisercrème getoppt wird. Einfache Zubereitung mit einem tollen Ergebnis.

---

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit: 1 Std

Backzeit: 20 min

---

## ZUTATEN

### Für den Teig

- 5 Eier
- 5 EL Zucker
- 1 TL Vanille-Extrakt
- 6 EL gemahlene Walnüsse
- 1 EL Mehl
- ½ TL Backpulver

## Für die Schokoladen-Nuss-Schicht

120 ml Milch  
2 EL Zucker  
200 g gemahlene Walnüsse  
4 Eigelb  
100 g gehackte Zartbitter-Schokolade  
150 g Butter  
Saft und Abrieb von 1 Bio-Zitrone

## Für die Baisermasse

4 Eiweiß  
150 g Zucker  
1 Prise Salz

## Für die Deko

Schokotropfen, geröstete gemahlene Walnüsse oder nach Wunsch

## ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eine Springform (24 cm Ø) einfetten.
3. Für den Teig zuerst die Eier trennen.
4. Das Eiweiß steifschlagen und zur Seite stellen.
5. Eigelbe und Zucker hellcremig aufschlagen.
6. In einer separaten Schüssel die gemahlene Walnüsse, mit Mehl und Backpulver gründlich mischen.
7. Nun zuerst die Nuss-Mehl- Mischung und anschließend den Eischnee unterheben. Alles in die Springform füllen und für ca. 20 Minuten backen. Nach der Backzeit den Boden vorsichtig aus der Form lösen und abkühlen lassen.

8. Für die Schoko-Nuss-Schicht Milch und Zucker in einem Topf unter Rühren kurz aufkochen lassen. Die gemahlene Walnüsse einrühren und alles noch einmal kurz aufkochen. Topf zur Seite stellen.
9. Eigelbe mit einem Handrührgerät über dem Wasserbad hellcremig aufschlagen. Die gehackte Schokolade dazugeben und verrühren bis sie komplett geschmolzen ist. Danach die Butter dazugeben und ebenfalls verrühren, bis auch diese geschmolzen ist. Nun noch die Walnuss-Milch-Masse und Zitronensaft nach Geschmack unterrühren.
10. Einen Tortenring um den Boden spannen, die Schokoladen-Nuss-Masse einfüllen, gleichmäßig verstreichen und für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
11. Für die Baisermasse Eiweiß, Zucker und Salz mit dem Handrührgerät über dem Wasser aufschlagen bis sie Stand hat und schön glänzend.
12. Die Torte aus dem Kühlschrank holen, den Tortenring entfernen und die Baisermasse nach Wunsch entweder (wie ich) nur oben auf der Schokoladenschicht verteilen oder die Torte komplett damit einstreichen.
13. Wer mag kann die Torte noch mit Schokoladentropfen und /oder gerösteten gemahlene Mandeln dekorieren.
14. Bis zum Verzehr sollte die Torte in den Kühlschrank gestellt werden.