



Sachertorte met walnootcreme

12 taartpunten



Gemiddeld

tot 40 Min.



Voor de sachertorte:

- 1 pak Dr. Oetker Sachertorte
- 180 g boter of margarine
- 3 eieren
- 75 ml water
- 3 zakjes Dr. Oetker Walnoten
- 50 g rozijnen
- 100 g suiker
- 1 tl kaneelpoeder
- 125 ml slagroom
- 1 tl notenolie
- 2 el suiker

1 Zo maak je de sachertorte:

Bereid en bak de Sachertorte volgens de algemene bereidingswijze op de verpakking. Laat de sachertorte na het bakken goed afkoelen.

Elektrische oven: 180°C

Heteluchtoven 160°C

Baktijd: Ongeveer (minimum) 35 Min.

- 2 Houd 8-12 mooie walnoten achter (afhankelijk van het gewenste aantal taartpunten). Maal of rasp de rest van de walnoten (ca. 100 g) en de rozijnen fijn voor de vulling. Voeg de suiker en het kaneel toe. Verhit de slagroom al roerende op laag vuur, voeg het notenmengsel toe en roer het glad. Verwarm het mengsel al roerende nog 1 minuut. Laat de crème afkoelen tot deze lauw is.
- 3 Strooi de achtergehouden walnoten in de steelpan en schep de notenolie erdoor. Zet de pan op middelhoog vuur. Rooster de walnoten onder regelmatig omschudden, zodat ze krokant worden en wat donkerder kleuren. Schep de noten om met 1 el fijne suiker en laat de suiker smelten. Schep de rest van de fijne suiker erdoor. Leg de noten op aluminiumfolie. Zorg ervoor dat ze elkaar niet raken anders plakken ze aan elkaar tijdens het afkoelen.
- 4 Volg 'Afwerking' op de verpakking, maar vervang de jam door de walnootcrème. Leg de 2 sachertorte lagen op elkaar. Decoreer de sachertorte volgens recept met het glazuur. Garneer de bovenkant van de sachertorte met de gesuikerde walnoten.

Tips van de Consumentenservice

- Spatel voor een luchtigere vulling de walnotencreme door 125 ml stijfgeklopte slagroom.