

Walnuss-Feigentorte

Für den Tortenboden:

2 Eier
125 g Zucker
100 ml Speiseöl
60 ml Eierlikör
40 ml Orangensaft
75 g Weizenmehl 405
75 g gem. Walnüsse
1 EL Kakao
2 TL Backpulver

Für den Belag:

125 g Mascarpone
80 g Puderzucker
300 g Sahne mit 2 Pä.
Sahnesteif steif
geschlagen
1/2 TL Zimt
4 frische Feigen
Gehackte Pistazien

Backofen auf 180 °C vorheizen (Umluft).

Eier mit Zucker sehr schaumig aufschlagen. Unter rühren Speiseöl, Eierlikör und Orangensaft zugeben. Weizenmehl, Backpulver und Kakao sieben und mit den Walnüssen unter die Masse heben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform 26 cm Ø gießen und ca. 30-35 Minuten backen. Im Anschluss aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Die Feigen waschen, abreiben und halbieren. Die Hälften in feine Scheiben schneiden.

Den Tortenboden auf eine Kuchenplatte legen und mit einem Tortenrand umstellen. Für den Belag Mascarpone mit Puderzucker verrühren. Zimt mit einem Schneebesen einrühren. Sahne unterheben. Creme auf dem Tortenboden gleichmäßig verstreichen. Tortenrand abnehmen und glatt abziehen. Torte mit den Feigen belegen. Mit gehackten Pistazien dekorieren.

Backtemperatur: 180°C

Backzeit: 30-35 Minuten

