

## +++ Tuorta da nuschi

Bündner Nusstorte

Vor- und zubereiten: ca. 55 Min. Kühl stellen: ca. 45 Min. Backen: ca. 40 Min.  
Für eine Springform von ca. 24 cm Ø, Boden mit Backpapier belegt

### Süsser Mürbeteig

300 g Mehl	
1 Prise Salz	
125 g Zucker	alles in einer Schüssel mischen
175 g Butter, in Stücken, kalt	beigeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben
1 Ei	beigeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen

**Deckel:**  $\frac{1}{3}$  des Teiges auf wenig Mehl in der Grösse der Form, ca. 4 mm dick auswallen, auf ein Backpapier legen, zugedeckt ca. 15 Min. kühl stellen.

**Form auslegen:** Die Hälfte des restlichen Teiges auf wenig Mehl rund, ca. 4 mm dick auswallen. Teig in die vorbereitete Form legen, restlichen Teig zu einer Rolle formen, an den Formenrand drücken, sodass ein Teigrand von ca. 4 cm Höhe entsteht. Boden dicht einstechen, kühl stellen.

### Füllung

250 g Zucker	
3 Esslöffel Wasser	in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin-und-her-Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht, von der Platte nehmen, etwas abkühlen
300 g Baumnüsse, grob gehackt	daruntermischen
2 dl Vollrahm	dazugiessen, unter Rühren bei kleiner Hitze köcheln, bis sich der Caramel aufgelöst hat, ca. 10 Min. einköcheln
3 Esslöffel Waldhonig	daruntermischen, auskühlen. Füllung auf dem Teigboden verteilen

**Torte bedecken:** Vorstehenden Teigrand auf die Füllung legen, mit Wasser bestreichen. Deckel darauflegen, mit der Gabel gut andrücken, einstechen.

**Backen:** ca. 40 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Formenrand entfernen. Torte auf ein Gitter schieben, auskühlen.

**Haltbarkeit:** in Folie eingepackt im Kühlschrank ca. 2 Wochen. Die Torte lässt sich ab dem zweiten Tag besser schneiden.

**Pro Stück ( $\frac{1}{12}$ ):** 34 g Fett, 7 g Eiweiss, 57 g Kohlenhydrate, 2375 kJ (568 kcal)

Graubünden

