

Ingrediënten

Voor het deeg: 300 g bloem 150 g suiker zout 150 g koude boter of margarine 1 ei, losgeklopt Voor de vulling: 300 g suiker 2 dl slagroom 250 g walnoten, grof gehakt

Tijd: > 1 uur
Keuken: Zwitsers
Smaak: Zoet
Soort_gerecht: Banket
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Engadiner nu?torte

Een Zwitserse lekkernij

Bereidingswijze

De bloem, de suiker en een snufje zout door elkaar scheppen. De boter toevoegen en alles met twee messen tot kleine korreltjes snijden. Het ei erdoor mengen en alles snel tot een deegbal kneden. De deegbal afgedekt in de koelkast ? 30 minuten laten rusten. In een pan met een dikke bodem de suiker en 1 dl water verhitten tot de suiker gesmolten en lichtgeel is. De pan van het vuur nemen en de slagroom en de noten erdoor roeren. Goed roeren tot alle suiker is opgelost en de massa dan laten afkoelen. De oven voorverwarmen op 175°C. Een lage taartvorm (? 24 cm) invetten. Het aanrecht bestuiven met bloem. Een ruime helft van het deeg uitrollen tot een ronde lap (? 28 cm). Hiermee de vorm bekleden. Het notenmengsel erin scheppen. De rest van het deeg uitrollen tot een ronde lap (? 24 cm). Hiermee de taart afdekken. Met een vork de rand goed aandrukken. Een richel onder het midden van de oven de taart in ? 50 minuten goudbruin en gaar bakken.