



Nutella Torte

Dieses Rezept ist nun für eine 26 cm große Form

Schokomasse:

- 100 g Butter
- 100 g weiche Schokolade
- 150 g Zucker
- 150 g Mehl
- 1/2 Backpulver
- 3 Eier
- 125 ml Milch (1/8)

Fülle:

- 160 g Nutella
- 1 EL Kakao
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 500 ml Schlagsahne
- 4 Blatt Gelatine

Ganache:

Ganache: 400 g Kochschokolade über Wasserbad erhitzen, vom Herd nehmen und 200 ml Schlagobers (Sahne) zügig einrühren. Es soll eine cremige Masse entstehen, so wie Nutella

Deko:

Fondant in verschiedenen Farben und viel Geduld :-)

Zubereitung Torte:

Alle Zutaten müssen Zimmertemperatur haben! Schokolade über Wasserdampf schmelzen und abkühlen lassen. Butter mit Zucker sehr lange schaumig rühren :-). Ich mache das immer in der Küchenmaschine so ca. 10 Minuten lang, dann ist der Zucker aufgelöst und die Masse fast weiß. Nach und nach die Eier einzeln zugeben und so lange rühren bis es wieder eine homogene Masse ist. Die Schokolade kurz unterrühren. Die Milch dazugeben und ebenfalls kurz unterrühren. Dann vorsichtig das Mehl, vermischt mit dem Backpulver unterheben. In deine gefettete Form gießen und bei 180° C - Ober und Unterhitze ca. 45 Minuten backen. Bitte Stäbchenprobe machen.

Torte auskühlen lassen.

Zubereitung Creme:

Nutella über Wasserdampf erwärmen - es soll schön weich sein. Das Nutella mit dem Kakao, dem Vanillezucker und einem Schuss Sahne zu einer dicken, aber weichen Paste rühren. Das Schlagobers (Sahne) schlagen und bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen. Die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten, etwas abkühlen lassen und mit 3 EL Nutella verrühren. Nun das Schlagobers aus dem Kühlschrank nehmen. Die Nutella-Masse und die Gelatinemasse unter Rühren zur Sahne geben, alles gründlich vermischen.

Die Torte in 2 Teile schneiden. Den oberen Teil mit der Oberseite nach unten auf eine Tortenplatte legen, mit Marmelade nach Belieben bestreichen, ich habe Marillenmarmelade genommen, Tortenring darüber stellen und die Creme einfüllen. Den Unterteil der Torte mit der Unterseite nach oben auf die Creme legen und leicht andrücken damit alles waagrecht ist. Ab in den Kühlschrank für mindestens 3 Stunden aber am besten über Nacht!

Mit Ganache die Torte einstreichen und nach Belieben verzieren. In meinem Fall war das Fondant in verschiedenen Farben. Die Buchstaben habe ich mit einem Skalpell ausgeschnitten und den Rest frei Schnauze :-)

Die Torte könnt ihr aber nach euren Vorstellungen dekorieren. Mit Schlagobers eingestrichen, mit Sacherglasur überziehen und so weiter..... Oder auch mit Nutella einstreichen und Schokoraspel darüber geben.

Gutes Gelingen wünscht euch wieder einmal eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at