



Nutella-Torte

Für ein Tortenform mit 26 cm Durchmesser

- 100 g Zucker
- 3 Stück Eier (getrennt)
- 60 ml Wasser (lauwarmes)
- 60 ml Öl (neutrales)
- 1 Pkg. Vanillinzucker
- 100 g Mehl
- 2 EL Kakao
- 1/2 Pkg. Backpulver

Für die Creme

- 500 ml Guma Pâtisserie Creme (oder Schlagobers/Sahne)
- 1 Packung Vanillezucker
- 1 Packungen Sahnesteif (bei Verwendung von Schlagobers/Sahne 2 Pkg. Sahnesteif)
- 1 EL Staubzucker/Puderzucker
- 2-4 EL Nutella (je nach Geschmack)

Marmelade nach Belieben zum Bestreichen des Bodens.

Zubereitung:

Eiklar zu Schnee schlagen.

Dotter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Öl und Wasser nach und nach unterrühren. Mehl, Kakao und Backpulver versieben und mit dem Eischnee vorsichtig unterheben.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und bei 170 Grad Umluft ca. 25 Minuten backen. Stäbchenprobe !!!!! Jeder Herd ist anders! Auskühlen lassen.

Auskühlen lassen.

Guma Pâtisserie Creme mit den 1 Sahnesteif, dem Vanillezucker und dem Staubzucker steifschlagen. (Bei Verwendung von Schlagobers 4 Pkg. Sahnesteif nehmen)

Auf den Boden Marmelade verstreichen, den Tortenring um den Boden geben.

Eine Hälfte der Creme auf dem Boden verstreichen. Unter die zweite Hälfte das Nutella rühren und auf die weiße Masse streichen.

Für mind. 1 Std. in den Kühlschrank geben. Mit einem spitzen Messer den Tortenring von der Torte trennen – Tortenring entfernen und verzieren.

Ich habe 250 ml Schlagobers aufgeschlagen und 2 EL Nutella darunter gerührt.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.