



Nutella Torte

Die Zutaten sind für ein Tortenform mit 26 cm Durchmesser !

Für den Teig:

- 150 g Staub-/Puderzucker
- 5 Stück Eier (getrennt)
- 90 ml Wasser (lauwarmes)
- 90 ml Öl (neutrales)
- 1 Pkg. Vanillinzucker
- 150 g Mehl glatt AT Type W480 / DE Type 405
- 50 g Back-Kakao
- 1/2 Pkg. Backpulver

Für die Creme

- 1.000 ml Guma Pâtisserie Creme (oder Schlagobers/Sahne)
- 2 Pkg. Vanillezucker
- bei Verwendung von Schlagobers/Sahne 2 Pkg. Sahnesteif)
- ca. 300 g Nutella (je nach Geschmack)

weilers:

- Marmelade nach Belieben zum Bestreichen des Bodens.
- 500 ml Guma Pâtisserie Creme (oder Schlagobers/Sahne)
- ca. 5 EL Nutella
- geschmolzene Schokolade für den Rand

Zubereitung:

Eiklar/Eiweiß zu Schnee schlagen.

Dotter/Eigelb, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Öl und Wasser nach und nach unterrühren. Mehl, Kakao und Backpulver versieben und mit dem Eischnee vorsichtig unterheben. In die Tortenform füllen, glattstreichen und bei 175°C Ober-/Unterhitze ca. 30 - 40 Minuten backen. Stäbchenprobe machen!!!! Jeder Herd ist anders! Auskühlen lassen.

Fertigstellung:

Guma Pâtisserie Creme mit dem Vanillezucker cremig schlagen. (Bei Verwendung von Schlagobers 2 Pkg. Sahnesteif nehmen)

Die Torte in der Mitte einmal durchschneiden. Den oberen Boden mit der Oberseite auf eine Tortenplatte legen und darauf Marmelade verstreichen, den Tortenring um den Boden geben.

Ca. 1/3 der Creme in einen Spritzsack geben. Unter die restliche Creme das Nutella rühren und ebenfalls in einen Spritzsack geben.

Mit der dunklen Creme von außen einen Ring spritzen, die weiße Creme daneben, ebenfalls einen Ring spritzen, usw. bis die Creme verbraucht ist. Bei der zweiten Reihe versetzt aufspritzen, dunkle Creme auf der hellen und umgekehrt. Schaut dann nett aus beim Anschnitt. Leider gibt es davon kein Foto, da die Torte ja ein Geschenk war.

Den zweiten Boden mit der Unterseite nach oben auflegen.

Für mind. 3 Std. in den Kühlschrank geben. Mit einem spitzen Messer den Tortenring von der Torte trennen – Tortenring entfernen und verzieren.

Für die Dekoration habe ich 500 ml Guma Pâtisserie Creme aufgeschlagen und 5 EL Nutella darunter gerührt. Mit ca. der Hälfte habe ich die Torte damit eingestrichen und mit dem Rest habe ich Tupfen gespritzt und silberne Perlen aufgesetzt.

Für den Rand habe ich Schokolade geschmolzen auf ein, zuvor nach den Maßen der Torte zugeschnittenes Backpapier gespritzt, fast hart werden lassen (sie soll noch biegsam sein) und rund um die Torte gelegt.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at

ALLE Nutzungsrechte – Rezepte – Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.