

Nutella®-Torte

ca. 12 Portionen



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Sie benötigen:

2 Springform (20 cm Ø)

Wiener Masse:

260 g weiche Butter

120 g gesiebter Staubzucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille

Zucker

1 Prise Salz

260 g flüssige Zartbitterkuvertüre (30 Grad)

8 Dotter (Größe M)

8 Eiklar (Größe M)

120 g Zucker

260 g glattes Mehl

Zum Besprenkeln:

50 g erwärmtes Nutella®

Mascarpone-Nutella®-Creme:

3 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine

250 g raumwarmer Mascarpone

(italienischer Frischkäse)

150 g erwärmtes Nutella®

350 ml cremig geschlagenes

Schlagobers

Nutella®-Drip:

50 ml flüssiges Schlagobers

50 g gehackte Zartbitterkuvertüre

100 g Nutella®

Zum Verzieren:

1 g Süßigkeiten nach Wahl

Wie backe ich eine Nutella®-Torte?:

1 Wiener Masse:

Für die Masse Butter mit Staubzucker, Vanille Zucker, Salz und Kuvertüre mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren. Die Dotter einzeln einrühren. Eiklar aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Den Eischnee mit dem Kochlöffel unterheben. Das Mehl darübersieben und einrühren.

Die Masse auf zwei am Boden mit Backpapier ausgelegte Springformen (20 cm Ø) aufteilen und glatt streichen.

Die Formen auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 160 °C

Heißluft 140 °C

Backzeit: ca. 45 Minuten

2 Tortenboden durchschneiden:

Das Backpapier von den erkalteten Tortenböden abziehen. Die Tortenböden 1-mal durchschneiden. 3 der Tortenböden mit weichem Nutella® besprenkeln.

3 Mascarpone-Nutella®-Creme:

Für die Creme die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Mascarpone mit Nutella® mit dem Kochlöffel verrühren. Die Gelatine erwärmen und unterrühren. Das Schlagobers unterheben. Die Tortenböden mit Creme zusammensetzen und mit dem Tortenboden ohne Nutella® abschließen. Die Torte mind. 2 Std. kalt stellen.

4 Nutella®-Drip:

Für den Drip Schlagobers aufkochen, vom Herd nehmen, die Kuvertüre dazugeben und kurz stehen lassen. Nutella® unterrühren und unter mehrmaligem Umrühren überkühlen lassen. Den Drip mit einem Löffel so darauf verteilen, dass die Glasur in Tropfen am Tortenrand ablaufen kann. Die Torte zum Festwerden kalt stellen.

5 Die Torte vor dem Servieren mit Süßigkeiten verzieren.