

Nutella®-Torte

Diese Nutella®-Torte ist mit ihrer Drip-Glasur und Süßigkeiten einfach unwiderstehlich lecker.

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backform (liegt der Backm. bei)

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Naked Cake
Schoko & Vanille-Geschmack
100 g weiche Margarine oder Butter
2 Eier (Größe M)
25 ml Milch (2 EL)

Nutella®-Creme:

400 g kalte Schlagsahne
150 g Nutella® (weich)

Zum Besprenkeln:

50 g Nutella® (weich)

Nutella®-Drip:

50 g Schlagsahne
50 g Dr. Oetker Kuvertüre fix
Zartbitter
100 g Nutella®

Zum Verzieren:

Süßigkeiten

Wie backe ich eine leckere Nutella®-Torte?:

1 Vorbereiten:

Backform (liegt der Backm. bei) nach Anleitung (auf der Backform) aufstellen und auf das Backblech stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C

2 Teig zubereiten:

Backmischung für den Teig in eine Rührschüssel geben. Margarine oder Butter, Eier und **25 ml** Milch hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann **3 Min.** auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verrühren. Teig in die Form füllen, verstreichen und backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 40 Min.

Kuchen in der Form auf einen Kuchenrost stellen. Nach 10 Min. den Papierring - ohne Messer- lösen und entfernen. Kuchen mind. 2 Std. erkalten lassen. Tortenboden dreimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.



3 Nutella®-Creme zubereiten:

Sahne in einen Rührbecher geben. Mischung für den Belag (liegt der Backm. bei) zufügen. Alles mit dem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe steif schlagen, zuletzt das Nutella® unterrühren.

Ein Drittel der Sahnecreme auf dem unteren Boden verstreichen, Boden auflegen und mit Nutella® besprenkeln. Den mittleren Boden mit einem weiteren Drittel der Creme bestreichen. Den dritten Boden auflegen, die übrige Creme verstreichen und mit dem letzten Boden bedecken. Nutella®-Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

4 Nutella®-Drip zubereiten:

Kuvertüre fix in eine Schüssel geben. Sahne aufkochen, über die Kuvertüre gießen, kurz stehen lassen und dann mit dem Schneebesen zu einer cremigen Masse verrühren. Nutella® unterrühren und unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen.

5 Nutella®-Torte verzieren:

Nutella®-Drip auf die Torte gießen, evtl. mit einem Tortenheber oder einer Palette etwas verteilen und im Kühlschrank fest werden lassen. Die Nutella®-Torte vor dem Servieren beliebig mit Süßigkeiten verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Tortenboden kann gut vorbereitet und eingefroren werden.

