

NUSSTORTE MIT NUTELLA-CREME



ZUTATEN:

für eine Springform 26-28 cm Durchmesser
(für eine Springform 20 cm Menge halbieren)

100 g Kochschokolade
50 g Butter
10 Eier
120 + 75 g Zucker
100 g Mehl
4 g Backpulver
110 g Mandeln gemahlen
75 g Walnüsse gemahlen
40 g Haselnüsse gemahlen
2 EL Rum
1 Prise Salz

für die Fülle:

ca. 6-7 EL Nutella (Nougat-Creme)
5-6 EL Ribisel-Marmelade (Johannisbeer-Marmelade)

für die Nutella-Creme:

100 g Frischkäse natur
400 ml Schlagobers (Sahne)
1,5 Pkg. Sahnesteif
6-7 EL Nutella (gehäuft)

zur Deko: Haselnusskrokant

ZUBEREITUNG:

Zubereitung der Torte:

1. Ofen auf 180 Grad Ober- Unterhitze vorheizen.
2. Schokolade und Butter in einem Topf langsam schmelzen lassen, dabei immer wieder umrühren.
3. Eier trennen. Eiweiß mit Salz anschlagen und nach und nach 120 g Zucker einrieseln lassen. So lange schlagen, bis eine stabile Schneemasse entsteht.
4. Dotter, 75 g Zucker und Rum sehr schaumig schlagen (3-5 Minuten höchste Stufe). Die geschmolzene Butter-Schokoladen-Mischung unterrühren.
5. Mehl, geriebene Nüsse und Backpulver in einer extra Schüssel durchmischen und dann zur Schokomasse unterheben.
6. Zum Schluss noch den Eischnee in die Schokomasse unterheben, so dass alles gut durchmischt ist.
7. In die Springform (bebuttert und mit Mehl bestäubt) bzw. Tortenring füllen und ca. 50 Minuten backen. Bei der halbierten Menge in einer 20cm Durchmesser Springform ab ca. 30 Minuten Stäbchenprobe. Komplett auskühlen lassen!

Zubereitung der Creme:

1. Für die Nutella-Creme Schlagobers halb aufschlagen, Sahnesteif unter ständigem rühren einrieseln lassen. Steif schlagen. Frischkäse und Nutella (bzw. Nougat-Creme) unterheben und rasch, aber gründlich durchrühren. Abschmecken, ob es den gewünschten Süßegrad erreicht hat, ansonsten noch etwas Nutella dazugeben. Kalt stellen.

Fertigstellung der Torte:

1. Den ausgekühlten Tortenboden waagrecht in der Mitte durchschneiden.
2. Den Tortenboden gut mit Nutella bestreichen (nicht zu dünn). Die Marmelade etwas verrühren und auf die Nutella Schicht verteilen. Den Tortendeckel wieder darauf setzen.
3. Die Nutella-Creme nun oben auftragen und am Tortenrand schön verstreichen. Mit Haselnusskrokant dekorieren.

