

## Nutella-Kirschtorte

Die Nutella-Kirschtorte zaubert ein kleines lächeln auf die Hüften. Das Rezept ist nämlich sehr süß und mächtig, aber gerade deshalb auch unwiderstehlich.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 1 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,4 h



### Zutaten

|  |
|--|
| 1 Stk. Wiener Tortenboden (3 teilig/ hell) |
|--|

### Für die Füllung

|                       |
|-----------------------|
| 1 Glas Nutella (450g) |
|-----------------------|

|   |
|---|
| 250 g <a href="#">Butter</a> (Zimmertemperatur) |
|---|

|   |
|---|
| 1 Glas <a href="#">Kirschen</a> (370g Abtropfgewicht) |
|---|

|                            |
|----------------------------|
| 1 Packung Tortenguss (rot) |
|----------------------------|

|                                    |
|------------------------------------|
| 200 ml <a href="#">Schlagobers</a> |
|------------------------------------|

### Zur Dekoration

|                                    |
|------------------------------------|
| 200 ml <a href="#">Schlagobers</a> |
|------------------------------------|

|                                 |
|---------------------------------|
| 7 Stk. <a href="#">Kirschen</a> |
|---------------------------------|

|                            |
|----------------------------|
| 6 Stk. Schokoladenstäbchen |
|----------------------------|

### Zubereitung

1. Für die **Nutella-Kirschtorte** die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen und 7 schöne Kirschen für die spätere Dekoration zur Seite legen.

2. Dann das Nutella mit der Butter in eine Schüssel geben und glattrühren.

3. Nun den untersten Wiener Boden mit 1/3 der Creme bestreichen und auf eine Tortenplatte legen. Wer einen Tortenring hat, kann diesen jetzt eng um den Boden legen.
  
4. Als nächstes nach Packungsanleitung den Tortenguß zubereiten, dabei 100ml von dem aufgefangenen Kirschsaff verwenden. Anschließend die Kirschen unterrühren.
  
5. Die Kirschmasse zügig auf dem Boden verteilen, dabei einen Zentimeter breiten Rand ringsum frei lassen.
  
6. Jetzt den zweiten Boden mit dem nächsten drittel der Creme bestreichen und auf die Kirschen legen.
  
7. Dann das Schlagobers steif schlagen, auf dem zweiten Boden verteilen und glattstreichen.
  
8. Danach den Deckel auflegen und das letzte drittel Nutellacreme aufstreichen. Die Torte sollte nun für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank.
  
9. Zum Schluss das Schlagobers steif schlagen, die Torte Ringsum damit bestreichen und Tupfen aufsetzen. Die Torte noch mit den restlichen Kirschen und den Schokoladenstäbchen dekorieren.

## **Tipp**

Die Nutella-Kirschtorte schmeckt auch mit Bananen anstatt Kirschen.