

Erdbeer-Nutella-Torte

Die wunderbare Erdbeer-Nutella-Torte ist hier sehr schön mit in Schokolade getauchten Erdbeeren verziert. Mit diesem Rezept gelingt der eindrucksvolle Kuchen ganz sicher!

Verfasser: Lisa

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 3,0 h



Foto: Lisa

Zutaten

Nach Belieben	Nutella (zum Bestreichen des Bodens)
Nach Belieben	Milka Herzen (Sorte Erdbeer, zum Verziern)
Nach Belieben	Schokoguss (zum Verziern)

Für den Teig

5 Stk.	Eier
200 g	Zucker
180 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
100 ml	Öl
100 ml	Wasser (lauwarm)
1 Packung	Vanillezucker
3 EL	Kakao

Für die Creme

2 Flaschen	Rama Cremefine (zum Schlagen)
1 Packung	Sahnesteif
1 Flasche	Erdbeerpago (Erdbeersaft)
4 EL	Staubzucker
1 Packung	Erdbeerpudding
5 Blätter	Gelatine

Zubereitung

1. Für die Erdbeer-Nutella-Torte als erstes den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Das Mehl in eine Schüssel sieben, mit Backpulver und Kakao vermischen. Die Eier trennen. Das Eiklar zu steifem Schnee schlagen.
2. Die Dotter mit Vanillezucker und Zucker schaumig schlagen. Öl und lauwarmes Wasser langsam eingießen und unterrühren. Die Mehlmischung vorsichtig unterheben. Zuletzt den Eischnee ebenso unterheben. Rund 25 Minuten lang backen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.
3. Während der Backzeit die Creme vorbereiten: Das Rama Cremefine aufschlagen, dabei Staubzucker und Sahnesteif einrieseln lassen. Das Puddingpulver einrühren. Den Erdbeersaft leicht erwärmen, darin die Gelatine auflösen, zur Creme rühren.
4. Den abgekühlten Kuchenboden mit Nutella bestreichen. Darüber die Creme verteilen. Einige Esslöffel von der Creme für die Dekoration zurückbehalten. Den Kuchen mindestens zwei Stunden lang durchkühlen lassen. Die Creme muss richtig fest werden. Nach der Ruhezeit die fertige Torte nach Belieben mit Schokoguss, Schokoherzen und der restlichen Creme verzieren.

Tipp

Einige frische Erdbeeren in Scheiben schneiden und diese auf den mit Nutella bestrichenen Boden verteilen. Auch die fertige Erdbeer-Nutella-Torte kann man damit schön verzieren.