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	Butter (Zimmertemperatur)
1 Glas	Kirschen (370g Abtropfgewicht)
1 Packung	Tortenguss (rot)
200 ml	Schlagobers

Zur Dekoration

200 ml	Schlagobers
7 Stk.	Kirschen
6 Stk.	Schokoladenstäbchen

Zubereitung

1. Für die **Nutella-Kischtorte** 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 Kirschsaft 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 steifschlagen, 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.