

Nutella Torte

Zubereitungszeit: 60 Minuten (inkl. Backzeit)

Zutaten: Für eine runde Form, ca. 28cm Durchmesser

4 Eidotter
200g Zucker, 1 Vanillezucker
100 ml Wasser
100 ml Öl
2 Esslöffel Kakao
120g Mehl
½ Packung Backpulver
4 Eiklar
500g Guma Patisserie Creme fresh
2 Esslöffel Staubzucker
4 Esslöffel Nutella

Zubereitung: Dotter, Zucker und Kakao schaumig rühren
Löffelweise Öl und Wasser dazugeben
Eiweiß steif schlagen und unterheben
Mehl mit dem Backpulver vermengen und unterheben
Bei 180°C Heißluft 20-25 Min. backen
Patisserie Creme laut Beschreibung aufschlagen und
Staubzucker beimengen
Tortenring um den Kuchen geben
Die Hälfte der Creme auf den ausgekühlten Kuchen
streichen
Den Rest mit Nutella mischen und die Torte damit
abschließen
Kühl stellen
Nach Belieben mit Kakaopulver oder Schokospänen
bestreuen

Tipp: Für Nutella Schnitten auf dem Blech doppelte Masse
verwenden

Ihre Notizen:

Fragen:

Guma AG
Grabenstrasse 2
Tel 055 619 20 30
Fax 055 619 20 39
8865 Bilten

info@guma.ch , www.guma.ch