

# Nutella~Torte



## Das brauchst du:

### ***Für den Biskuit-Teig:***

6 Eigelb,  
6 Eiweiß,  
6 Esslöffel warmes Wasser  
100 g Zucker  
120 g Speisestärke bzw. Kartoffelmehl  
80 g normales Mehl  
  
250 g Mascarpone

### ***Für die Füllung:***

4 Esslöffel Nutella  
1 Becher Schlagsahne  
5 Blatt Gelatine  
50 g Puderzucker  
100 gehackte Haselnüsse oder gehackte Mandeln  
  
Etwas Zucker für die Erdnüsse bzw. Mandeln

### **So machst du's richtig:**

- 1.) Zunächst musst du den Biskuit herstellen. Dazu musst du die Eier trennen.
- 2.) Schlage das Eiweiß in einer Schüssel fest.
  
- 3.) Gib nun etwa die Hälfte des Zuckers dazu und rühre so lange, bis der Zucker sich aufgelöst hat.
- 4.) Nimm eine Springform und lege den Boden mit Backpapier aus. Auf keinen Fall darfst du den Rand der Springform mit Butter und Mehl bestreichen, wie es in einem Rührkuchen gemacht wird. Denn unser Teig wird ein Biskuit und ist etwas ganz anderes.
- 5.) Gib nun das Eigelb in eine andere Schüssel.
- 6.) Gib 6 Esslöffel warmes Wasser dazu.
- 7.) Rühre das Eigelb so lange, bis sich eine cremige Masse gebildet hat.
- 8.) Gib den Rest des Zuckers dazu und rühre nochmals mehrere Minuten.
- 9.) Heize den Backofen auf 180 Grad Oberhitze/Unterhitze vor.
- 10.) Mische nun das Mehl und die Speisestärke in einer dritten Schüssel gut mit der Hand oder einem Löffel durch.
- 11.) Siebe nun dieses Mehlgemisch auf den Teig mit dem Eigelb.
- 12.) Gib darauf das Eiweiß.
- 13.) Mische nun das Ganze mithilfe eines Gummispatels durch (nicht mehr mit dem Handmixer!). Denn der Teig muss sehr fluffig werden.
- 14.) Gib nun den Teig in die Springform und backe das Ganze genau 40 Minuten im Backofen.
- 15.) Hole den Kuchen raus und lass ihn abkühlen.
- 16.) Schneide ihn dann in der Mitte durch.
- 17.) Schlage die Sahne fest.
- 18.) Gib den Mascarpone, den Puderzucker und das Nutella dazu und rühre nochmals kurz durch.
- 19.) Weiche die Gelatine in kaltem Wasser 5 Minuten ein, bis sie weich geworden ist.
  
- 20.) Drücke die Gelatine mit der Hand aus und gib sie in einen Topf.
- 21.) Lass sie am Herd warm werden, bis sie sich aufgelöst hat. Nicht kochen lassen!
- 22.) Gib nun etwas von der Sahnemasse in diese Gelatine und rühre mit einem Schneebesen um.
- 23.) Gib dieses Gemisch zurück in die Sahnemasse und rühre mit einem Schneebesen kräftig um.
- 24.) Warte 5 Minuten, bis die Masse zu „stocken“ anfängt.
- 25.) Nun kannst die Masse auf deiner Torte verteilen.
  
- 26.) Gib etwa einen Esslöffel normalen Zucker und die Haselnüsse in eine Pfanne ohne Öl.
- 27.) Lass das Ganze auf dem Herd karamellisieren. Du musst aber ständig rühren und dabei sein, denn das Ganze wird sehr, sehr schnell plötzlich braun. Und dann ist es Zeit, die gebrannten Mandeln bzw. Haselnüsse rauszunehmen.
  
- 28.) Lass die Nüsse auf einem Backpapier kalt werden. Jetzt kannst du sie auf der Torte verteilen.