

Nutella Blechkuchen

Von Kuchenfee

In der Konditorei haben wir diese Schnitten immer aus dem Kühlhaus geholt, weil die Nutella-Sahne erst nach drei Stunden so richtig schön schnittfest wird. Bei mir bekommt der **schokoladige Biskuitboden** zwei Schichten obendrauf: einmal eine fluffige Nutella-Sahne und dann eine seidige Ganache. Ich arbeite hier nicht mit Kakaopulver, sondern löse die Nutella direkt in heißer Milch auf, damit sie sich später beim Unterheben perfekt mit dem Eischnee verbindet.

Das Rezept stammt von einer alten Schulfreundin, und die Methode mit dem separat aufgeschlagenen Eischnee plus heißer Nutella-Milch ist ihr kleines Geheimnis für eine richtig fluffige Krume. Wichtig ist nur eines: **den Teig nach Zugabe der trockenen Zutaten höchstens 30 Sekunden unterheben**, sonst fällt euch der Eischnee zusammen und der Boden wird flach. Hier kommt mein Rezept für die saftigen Nutella Schnitten vom Blech:



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	35 min	n/a	45 min

15 Stück · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BODEN

6 x Eier

Raumtemperatur

250 g Zucker

Prise Salz

80 ml Milch

140 g Nutella

200 g Mehl

30 g Backkakao

1 TL Backpulver

FÜLLUNG

200 g Nutella

Lauwarm

500 ml Sahne

eiskalt

2 Paket Sahnesteif

GLASUR

100 ml Sahne

100 g Schokolade

Zartbitter

150 g Nutella

Werkzeuge

Küchenmaschine / Handrührgerät

Waage

Spritzbeutel

Winkelpalette

Gummilippe

Backrahmen

Zubereitung

1. BODEN

- 01
- Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Backrahmen auf 24cm x 32cm stellen und Backpapier unter legen.
- 02
- Milch erhitzen um Nutella darin zu lösen.
- 03
- Eiweiß mit Salz & Zucker steif schlagen. Maschine auf kleine Geschwindigkeit reduzieren und ein Eigelb nach dem anderen einlaufen lassen.
- 04
- Trockene Zutaten vermengen & auf den Eierschaum sieben. Mit Liebe unterheben und dabei die Nutellamilch einlaufen lassen.
- 05
- Den Teig in den Rahmen geben und sofort in den heissen Ofen schieben.
- 06
- Nach etwa 30-40 Minuten Backzeit, den Boden auf ein Gitter geben und 100% auskühlen lassen.
- 07
- Den Backrahmen entfernen um den Boden zu halbieren, dann den Rahmen um den unteren Boden stellen und nach Wunsch mit etwas Nutella besprenkeln.

2. FÜLLUNG

- 01** Nutella in der Mikrowelle leicht erwärmen.
- 02** Sahne steif schlagen, Sahnesteif einrieseln lassen, dann das Nutella einlaufen lassen.
- 03** Die Füllung in den Rahmen geben und gleichmäßig verteilen. Nach Wunsch nochmal mit Nutella besprenkeln, dann den zweiten Boden auflegen und andrücken.
- 04** Die Torte im Kühlschrank mindestens 2h durch kühlen.

3. GLASUR

- 01** Kuvertüre, Sahne & Nutella in der Mikrowelle einige Sekunden erwärmen um alles miteinander zu lösen.
- 02** Die Glasur auf der Torte verteilen & die Torte nochmal eine Stunde kühlen.

4. PORTIONIEREN

- 01** Den Rahmen entfernen und die Torte portionieren. Ich habe aus der Torte 20 sehr großzügige Stücke geschnitten und mit etwas geschlagener Sahne ausgarniert.