

Schokotorte mit Nuss

Von Kuchenfee

🍰 Herzlich Willkommen zu meinem köstlichen Schoko Nuss Torte Rezept! 🍫🍪

Taucht ein in die verlockende Welt der Backkunst, während wir gemeinsam eine unwiderstehliche Schoko Nuss Torte zaubern. Diese himmlische Kreation ist nicht nur ein Genuss für den Gaumen, sondern auch eine clevere Art der Resteverwertung! 📦🍫

Begleitet mich bei jedem Schritt dieser süßen Reise, von einem saftigen Nuss Biskuitboden bis hin zu knusprigen Schokowaffeln, die perfekt harmonisieren. Lasst euch verzaubern, wenn wir eine seidige Schokocreme zaubern, die jede Schicht mit Liebe umhüllt. Und wie könnte es anders sein? Natürlich darf das unverwechselbare Aroma von Nutella nicht fehlen, das dieser Torte den letzten Schliff verleiht! 🍪🍫

In diesem Video teile ich nicht nur mein bewährtes Schoko Nuss Torte Rezept mit euch, sondern zeige auch, wie man mit kreativer Resteverwertung ein wahres Meisterwerk erschaffen kann. Lasst uns gemeinsam den Kochlöffel schwingen und diese Leckerei kreieren, die Augen und Gaumen gleichermaßen verzaubert. 🍴✨

Vielen Dank fürs Zuschauen, Liken und Teilen – lasst uns gemeinsam die Magie des Backens erleben! 🎉🍰🍴



VORBEREITUNG	BACKZEIT	KÜHLZEIT	GESAMT
1 Std.	1 Std.	4 Std.	6 Std.

12 Stücke · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BODEN

250 g	Butter, weich
Alternativ Margarine; weich	
250 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 Paket	Vanillinzucker
5 x	Eier, M
Raumtemperatur; M	
1 TL	Backpulver
250 g	Mehl
90 g	Haselnüsse
gehackt	

FÜLLUNG

200 g	Ganache oder Nutella
2 Paket	Sahnesteif
300 ml	Sahne
260 g	Waffelschnitten

DEKOR

	Haselnüsse
geröstet und geschält	
	Waffelschnitten
	Kakaopulver
200 ml	Sahne

Zubereitung

1. BODEN

- 01
- Butter, Zucker, Salz & Vanillinzucker für rund 10 Minuten kräftig aufschlagen. Während dessen den Ofen auf 170°C Umluft vorheizen und eine 26er Springform mit Backpapier auslegen.
- 02
- Sobald die Masse fluffig ist, ein Ei nach dem anderen gründlich unterschlagen, bei Bedarf auch den Schüsselrand regelmäßig runterkratzen.
- 03
- Mehl, Backpulver & Haselnüsse grob vermengen und in den Teig rühren.
- 04
- Den Teig in die Springform geben und im vorgeheizten Ofen goldig ausbacken, dann in der Form auskühlen lassen.
- 05
- Boden aus der Form lösen, einmal waagrecht durchschneiden, den Ring um den unteren Boden stellen.

Werkzeuge

Küchenmaschine
Springform 26 cm
Spritzbeutel
Tülle

2. FÜLLE

- 01** Sahne steif schlagen, dabei das Sahnesteif einrieseln lassen.
- 02** Die Ganache oder das Nutella mit Liebe unter die Sahne rühren, dann die Hälfte auf den Boden in die Form streichen, mit Waffeln flächig belegen und der restlichen Creme bestreichen. Den zweiten Boden auflegen und im Kühlschrank mindestens 3 Stunden fest werden lassen.

3. DEKOR

- 01** Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel füllen und zum Dekor aufspritzen. Mit Haselnüssen, Kakaopulver & Waffeln verzieren.