

Nutella-Schnitten

Luka Simon Thies

Zutaten:

4 Eier
200 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
400 ml Milch
225 ml Öl
300 g Mehl
3 El Backkakao
1 Pck. Backpulver
600 g Sahne
2 Pck. Sahnesteif
500 g Mascarpone
8 El Nutella
200 g Zartbitterschokolade

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten

Kühlzeit: 2 Stunden + 6 Stunden



1. Den Ofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen.
2. Eier, Zucker, und Vanillezucker in eine Schüssel geben und mit einem Mixer schaumig schlagen. 250 ml Milch und das Öl hinzugeben und weiter rühren.
3. Jetzt das Mehl, den Kakao und das Backpulver dazugeben und vorsichtig unterrühren.
4. Den Teig in ein tiefes gefettetes Blech oder eine geeignete Backform geben und bei 180 °C (Ober- und Unterhitze) für ungefähr 20 Minuten backen.
5. Nach dem Backen den Teig direkt mit 150 ml kalter Milch tränken, also die Milch auf dem Teig verteilen und den Boden für die Nutella-Schnitten abkühlen lassen.
6. Währenddessen für die Creme 400 g Sahne mit den beiden Päckchen Sahnesteif mit einem praktischen Handmixer steif schlagen. Mascarpone und Nutella abwiegen und zusammen glattrühren. Die steife Sahne unterheben, sodass eine lockere Creme entsteht.
7. Die Nuss-Nougat-Creme auf dem gebackenen Teig für die Nutella-Schnitten verteilen und für 2 Stunden kalt stellen.
8. Nach der Kühlpause die übrigen 200 g Sahne vorsichtig in einem kleinen Topf erwärmen. Wenn die Sahne heiß ist, aber noch nicht kocht, vom Herd nehmen und die dunkle Schokolade in Stückchen gebrochen darin schmelzen lassen.
9. Zum Schluss die etwas abgekühlte Schokomasse gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen.
10. Die Nutella-Schnitten für weitere 6 Stunden kalt stellen.

Guten Appetit!