

# IGELTORTE 3D – MIT NUTELLACREME / KINDER GEBURTSTAGSTORTE



Diese süße Igeltorte wird aus einem Nussnougatkuchen gebacken, mit einer Nutella Creme eingestrichen und mit Zartbitterschokoladen-Creme dekoriert. Sie kommt komplett ohne Fondant aus. Für das süße Gesicht und die Füße verwende ich Modellerschokolade. Die Torte ist eine hübsche Idee für einen Kindergeburtstag.



Zubereitungszeit  
**2 Stunden**



Back-/Kochzeit  
**30 Minuten**



Kühlzeit  
**4 Stunden**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

## HASELNUSSTEIG

Verrühre die Eier zusammen mit dem Zucker, Vanilleextrakt und Salz in etwa 4-5 Minuten cremig. Mahle oder reibe in der Zwischenzeit die Haselnüsse fein und röste sie in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze, bis sie lecker duften. Schmilz den Nougat über einem warmen Wasserbad und stelle ihn kurz zur Seite. Rühre das Öl und die Milch kurz in die Eiermasse und füge den Nougat hinzu. Mische das Mehl mit dem Backpulver und gib es zusammen mit den Schokostreuseln und den Haselnüssen dazu und hebe die Zutaten unter. Fülle den Teig in einen vorbereiteten Backrahmen und backe den Teig bei 160° O/U für 30 Minuten. Lasse ihn danach komplett abkühlen.

## ZARTBITTER-GANACHE

Erhitze die Sahne in einem Topf, nimm sie vom Herd herunter und rühre die Schokolade ein. Lasse die Ganache abgedeckt bei Raumtemperatur abkühlen. Sie soll eine streichfähige Konsistenz haben.

## NUTELLACREME

Verrühre die weiche Butter in einer Schüssel etwa 2-3 Minuten cremig. Gib den Frischkäse und das Nutella hinzu und rühre die Zutaten kurz ein.

## TORTE FÜLLEN

Stich nun mit einem Ausstecher oder mit einer Schüssel etwa 6 Böden mit jeweils 14 cm Durchmesser aus. Lege den ersten Boden auf eine Tortenplatte, bestreiche ihn mit etwas Marmelade und danach mit der Ganache. Lege den nächsten Boden auf und bestreiche und fülle die Torte, bis alle Böden aufgebraucht sind. Stelle die Torte für 1 Stunde kühl.

Schneide die Oberseite und die Seiten der Torte rundlich zu, so dass eine schöne Form entsteht.

Bestreiche die Torte mit einer Schicht Nutellacreme und stelle sie für 30 Minuten kühl.

Bestreiche die Torte mit der restlichen Nutella Creme und streiche sie glatt. Hierbei ist ein leerer Joghurt Eimer total hilfreich.

## HASELNUSSTEIG:

- 4 Eier
- 200 g Zucker
- ½ TL Vanilleextrakt
- 1 Pr. Salz
- 250 g Haselnüsse
- 200 g Nougat
- 250 g Sonnenblumenöl
- 50 ml Milch oder Haselnusslikör
- 200 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 100 g Schokoladenstreusel

## NUTELLACREME:

- 100 g Butter (weich)
- 50 g Frischkäse
- 200 g Nutella

## ZARTBITTER-GANACHE:

- 150 g Sahne
- 300 g Zartbitterschokolade

## MARMELADE ZUM FÜLLEN:

- 50 g Erdbeermarmelade

## DEKORATION:

- 80 g Modellerschokolade

# IGELTORTE 3D – MIT NUTELLACREME / KINDER GEBURTSTAGSTORTE



---

## DEKORATION

Knete etwas weiße Modellerschokolade weich und rolle sie aus, forme daraus die Schnauze und klebe sie an. Forme aus der Modellerschokolade auch einen Kaktus, die Füße, Hände, Augen und Ohren des Igels und klebe alle Körperteile an.

---

## IGELSTACHELN

Rühre die Ganache kurz durch und fülle sie in einen Spritzbeutel mit Grastülle ein. Spritze die Ganache stachelförmig auf den Rücken des Igels und kühle die Torte bis zum Verzehr.

Viel Spaß beim Nachmachen!

Eure Sally <3



Die übrige Creme und die Kuchenreste kannst du verkneten und Cakepops daraus machen.