



HASELNUSS-LATTE-MACCHIATO-TORTE MIT NUTELLACREME



Lockere Haselnussböden, getränkt mit einem Kaffeesirup und gefüllt mit einer Nougatcreme und gerösteten Haselnüssen.



Zubereitungszeit
2 Stunden



Back-/Kochzeit
35 Minuten



Kühlzeit
5 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

Höhe: 10 cm

ZUBEREITUNG HASELNUSSBÖDEN

Mahle die Haselnüsse fein und röste sie in einer Pfanne ohne Fett. Lass sie abkühlen. Verrühre die Eier mit Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 4-5 Minuten cremig. Füge die Flüssigkeiten bei niedriger Stufe kurz ein. Vermische Mehl und Backpulver und siebe sie in den Teig. Rühre sie gemeinsam mit den Haselnüssen mit einem Schneebesen vorsichtig ein. Fülle den Teig in zwei Backringe mit 24 cm Durchmesser ein und backe ihn im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für 35-40 Minuten. Falls du nur einen Backring besitzt, empfehle ich dir zuerst die Hälfte des Teiges zuzubereiten und zu backen und anschließend die zweite Hälfte zuzubereiten. Lass die Teige komplett abkühlen.

ZUBEREITUNG KAFFEESIRUP

Verrühre den Vollrohrzucker und Espresso und nach Belieben auch den Haselnusslikör in einem kleinen Topf und lass den Sirup etwa 4 Minuten kochen und danach abkühlen. Schneide die Tortenböden jeweils mit der Tortensäge durch, so dass 4 Tortenböden entstehen.

ZUBEREITUNG NUTELLACREME

Verrühre die Mascarpone kurz, damit sie geschmeidig wird. Rühre die Sahne und den Frischkäse langsam ein. Füge das Nutella, Sanapart und Espresso hinzu und rühre die Creme steif.

Setze den ersten Tortenboden auf eine Tortenplatte und tränke ihn mit dem Kaffeesirup mit einem Silikonpinsel. Streiche eine etwa 5 mm dünne Cremeschicht darüber und fülle auf diese Weise die gesamte Torte. Bestreiche die Torte mit der restlichen Creme von außen und stelle sie für 3 Stunden kühl.

DEKORATION

Hacke die Haselnüsse ganz grob und röste sie in einer Pfanne ohne Fett und lass sie abkühlen. Klebe sie an den Rand der Torte, wenn du möchtest, dann nur bis zur Hälfte.

LATTE TOPPING

4 HASELNUSSBÖDEN (2 BACKRINGE):

- ☐ **200 g** Haselnüsse
- ☐ **6** Eier
- ☐ **300 g** Zucker
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **½ TL** Vanilleextrakt
- ☐ **300 ml** Buttermilch oder
- ☐ **250 ml** Buttermilch und
- ☐ **50 ml** Haselnusslikör
- ☐ **300 ml** Sonnenblumenöl
- ☐ **350 g** Mehl
- ☐ **1** Backpulver

KAFFEESIRUP:

- ☐ **50 g** Vollrohrzucker
- ☐ **80 ml** Espresso
- ☐ **40 ml** nach Belieben Haselnusslikör

NUTELLACREME:

- ☐ **500 g** Mascarpone
- ☐ **200 g** Sahne
- ☐ **200 g** Frischkäse
- ☐ **300 g** Nutella
- ☐ **9 TL** San-apart
- ☐ **2 EL** Espresso (kalt)

DEKORATION:





HASELNUSS-LATTE-MACCHIATO-TORTE MIT NUTELLACREME

Verrühre Sahne, Sanapart und Puderzucker so lange, bis die Sahne halbstreif ist. Teile die Creme in 3 unterschiedlich große Teile ein. Die größte Portion bleibt weiß.
Verrühre die mittelgroße Portion mit 1 EL Espresso. Verrühre die kleine Portion mit 2 EL Espresso und dem Zimt. Somit erhältst du 3 verschiedene Farbabstufungen.
Streiche die Creme Auf die Oberseite der Torte.

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

☐ **200 g** Haselnüsse

LATTE TOPPING:

- ☐ **200 ml** Sahne
- ☐ **2 TL** San-apart
- ☐ **2 TL** Puderzucker
- ☐ **2 EL** Espresso
- ☐ **1 Pr.** Zimt