



Biskuitkuchen Haselnuss Zutaten:

- 6 Eier
- 200g Zucker (1 Tasse)
- 75g Haselnüsse gemahlen (3/4 Tasse)
- 175g Mehl (1 1/4 Tasse)
- 1 TL Backpulver
- 40g geschmolzene Butter
- 1 - 3 EL Kakaopulver ungesüßt (für dieses Rezept, gerne 3 EL Kakaopulver)

Die genaue Anleitung zu dem [Biskuitboden findest du hier](#). Biskuitboden in 20 cm Backform backen und in 4 Ebenen schneiden.

Nutella Füllung Zutaten

- 90g Frischkäse (Raumtemperatur)
- 250g Mascarpone
- 50g Schlagsahne
- 250g Nutella

pudding Füllung

- 2 X Paradies Creme (2 X 60g)
- 2 X 200g Schlagsahne

Dekoration

- 150g weiße Schokolade (für chocolate drip) - Optional 50g Butter - damit es einfacher die Schokolade / die Torte später einfacher zu schneiden ist.
- 150g zartbitter Schokolade + 70g Sahne (ganache)
- 2 EL gehackte Haselnüsse

Nutella Haselnuss Torte Anleitung

1. Haselnussbiskuit Kuchen in 2 X 20 cm Backformen backen und abkühlen lassen. Dann jeweils in 2 Ebenen schneiden.
2. Frischkäse, Mascarpone, und Nutella zusammen rühren bis gleichmäßig und cremig.
3. Schlagsahnen steif schlagen und in Nutella Creme unterheben.
4. Jeweils eine Packung Paradiescreme mit 200g Schlagsahne kurz schlagen. Jede Portion wird als eine Kuchen Füllung verwendet.
5. Auf erste Haselnussbiskuit Ebene Paradies Creme geben und gleichmässig verteilen. Tortenring auf 20 cm setzten und um den Kuchen herum geben. Nächste Lage Nussbiskuit drauf legen und mit Nutella Creme Füllung befüllen. Dann, wieder Nussbiskuit und Vanille Paradies Creme und als letztes nochmal Nussbiskuit und Nutella.
6. Die Torte mit restlicher Nutella Creme streichen und für 2 - 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.
7. 150g weiße Schokolade in Mikrowelle schmelzen lassen und rühren bis es zu Raumtemperatur kommt. Je wärmer, desto dünnflüssiger. Dann weiße Schokolade mit einem Spritzbeutel oder [Zuckerguss Flasche**](#) am Rand der Torte auf einer Stelle spritzen und tropfen lassen. Dann weiter dekorieren. Dann, Torte mit Haselnüssen dekorieren.
8. Sahne erhizten und auf klein gehackte Zartbitterschokolade verteilen. Nach 1 - 2 Minuten rühren bis die Zartbitterschokolade komplett geschmolzen ist. Kurz mit einem Handmixer schlagen. Für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen und mit einem Handmixer wieder kurz schlagen. Dann in ein Spritzbeutel geben und mit einer großen, Sterne Tülle die Torte dekorieren.