



Schokoladentorte

Schokoladentorte mit einer Füllung aus Nuss-Nougat-Creme. Nutella stand Pate, also eigentlich eine Nutella-Torte

Zutaten:

Für den Teig:

150g Butter oder Margarine

150g Zucker

1 Prise Salz

abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone

3 Eier (M)

1 Pck. Backpulver

250g Mehl Type 405

4 EL Kakaopulver

65 ml Milch

Für die Füllung:

250g Nuss-Nugat-Creme

100g weiche Butter

Zubereitung

Für den Teig Butter geschmeidig rühren, Zucker zugeben und zu einer glatten Masse verrühren. Salz, Zitrone und die Eier unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und zufügen. Kakaopulver mit der Milch glatt rühren und unterrühren.

Den Teig in eine gefettete Springform geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 35-45 Min. backen.

Für die Füllung Nuss-Nugat-Creme mit Butter verrühren. Den abgekühlten Teigboden einmal quer halbieren. Die Creme, bis auf 2 EL, auf dem unteren Teigboden verteilen. Die zweite Teighälfte darauf setzen, mit der restlichen Zubereitung: Nusscreme dünn bestreichen und mit Kakaopulver bestäuben. Mindestens eine Stunde kühl stellen.