

Cake filled with Nutella HU version

Medium

2 h 0 min



Hozzávalók

8 adaghoz

A tésztához:

- 25 dkg liszt
- 2 teáskanál sütőpor
- 1/2 teáskanál szódabikarbóna
- 1 csipetnyi só
- 12 dkg vaj
- 15 dkg cukor
- 3 tojás
- 2 teáskanál vanília kivonat
- 2 dl joghurt

A mascarpone krémhez:

- 1 dl tejszín
- 10 dkg mascarpone
- 1 evőkanál vaníliakivonat
- 2 evőkanál porcukor

A töltéshez és bevonáshoz:

- 12 dkg Nutella®

Lépések:

- 1** | A sütőt előmelegítjük 180 fokra és egy tortaformát sütőpapírral bélelünk. Egy tálban összekeverjük a lisztet, sütőport, szóda-bikarbónát és a sót. Egy másikban a vajat habosra keverjük a cukorral és a tojásokkal. Ha már habos belekeverjük a vaníliát és a joghurtot is. Több részletben beledolgozzuk a lisztes keveréket. Amikor már sima és csomómentes a tortaformába simítjuk. Kb. 50 perc alatt készresütjük. Ellenőrizzük tűpróbával, hogy megsült-e.
- 2** | Amíg sül készítsük el a mascarpone krémet. A tejszínből keény habot verünk. A mascarponet kikeverjük a vaníliával és a porcukorral, majd a tejszínhabbal lazítjuk.
- 3** | Összeállításához a kihűlt tortát 3 egyforma szintre vágjuk. Az elsőt egy tálalótálra emeljük és megkenjük Nutella[®]-val. Jöhet rá a középső piskóta, amit megkenünk a mascarpone habbal. Befedjük az utolsó tésztával és a tortát kívülről benvonjuk Nutella[®]-val.