



## Nutellatorte

### Zubereitung

Aus 10 Eiklar und etwas Salz einen schönen festen Schnee machen! Dann 10 Dotter und 160 g braunen Zucker und 2 Vanillezucker schaumig rühren ! Mehl mit Etwas Backpulver versieben und unter die Dottermasse rühren dann den Eischnee vorsichtig unterheben alles in eine ausgebutterte und ausgestaubte Form geben und bei 175 Grad Heißluft ca.45 min fertig backen! In der Zwischenzeit etwa 150 g Butter und den 1Vanillezucker schaumig rühren dabei Löffelweise den Pudding (vorbereitet und ausgekühlt) einrühren wenn alles schön verrührt ist 5 Eßlöffel Nutella dazu geben und unterrühren!

Den erkalteten Biskuit auseinander schneiden mit der Butter- Pudding Creme füllen und wieder zusammen setzen! Mit Schokoladeglasur überziehen und wenn sie etwas fest geworden ist mit Kinderbueno und Amicelli am Rand aufgestellt verzieren! Viel Spaß beim Nachmachen!

**Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAFamilie-Fan Gabriela Molterer.**

### Zutaten

- 10 Eier
- 3 Vanillezucker
- Etwas Salz
- Etwas Backpulver
- 160 g Dinkelmehl glatt
- 160 g Naturzucker (braunen)
- Butter für die Form
- Vanillepudding
- Milch (Pudding ohne Zucker machen da das Nutella so süß ist)
- 5 EL Nutella