



## ROCHER-TORTE / FERRERO-ROCHER-TORTE



Eine leckere, schokoladige und nussige Torte, die schnell gebacken und dekoriert ist!



Zubereitungszeit  
**60 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**35 Minuten**



Kühlzeit  
**60 Minuten**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

Höhe: 10 cm

### TEIG

Rühre die Eier mit dem Zucker etwa 5 Minuten cremig. Verrühre und siebe die trockenen Zutaten. Füge Haselnüsse und Butter hinzu und hebe alles kurz unter. Gieße den Teig dann in die vorbereitete Form, ich backe in einem Backrahmen, den ich vorher mit Backpapier eingeschlagen habe. Backe den Teig dann bei 170 °C für etwa 35 Minuten. Stürze ihn danach aus der Form und lasse ihn komplett abkühlen.

### CREME ZUM FÜLLEN

Mahle die Haselnüsse mit dem Puderzucker fein, füge die Schokolade hinzu und stelle diese Masse kühl.

Schneide den fertigen Boden zwei mal durch. Setze den unteren Boden auf eine Tortenplatte setzen und verschließe ihn mit einem Tortenring. Tränke dann den Boden.

Steife die Schokoladenmasse mit der Sahne und dem San Apart und verteile die Hälfte der Creme auf dem Tortenboden. Setze den zweiten Boden auf, tränke ihn und bestreiche ihn mit der restlichen Creme. Setze den Deckel auf und tränke ihn ebenfalls. Stelle die Torte kühl.



Für die zweite Creme die Zutaten kurz verrühren und die Torte damit komplett bestreichen. Mit den Haselnüssen am Rand und den Rocher Kugeln verzieren.

Die Torte ist etwa 3 Tage lang richtig lecker.



Ich nehme immer gerne San Apart, denn dann muss die Torte nicht stundenlang gekühlt werden, sondern kann direkt im Anschluss verzehrt werden, da die Creme sofort fest wird und die Sahne stundenlang fest bleibt! Und das ganz ohne Gelatine!

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally <3

### TEIG:

- 6 Eier
- 200 g Zucker
- 120 g Mehl
- 65 g Speisestärke
- 40 g Kakao
- ½ TL Zimt
- 1 Pr. Salz
- 1 TL Backpulver
- 80 g Haselnüsse (gemahlen)
- 40 g Butter (flüssig)

### ZUM BETRÄUFELN:

- 50 ml Kaffee

### CREME ZUM FÜLLEN:

- 150 g Zartbitterschokolade (geschmolzen)
- 100 g Haselnüsse (gemahlen, geröstet)
- 50 g Puderzucker
- 400 ml Sahne
- 6 TL San-apart

### CREME ZUM BESTREICHEN:

- 80 g Nutella
- 1 Pr. Salz
- 50 g Zartbitterkuvertüre (geschmolzen)



## ROCHER-TORTE / FERRERO-ROCHER-TORTE

**100 g** Mascarpone

DEKO:

**200 g** Haselnüsse (grob gehackt, geröstet)

**12** Schokokugeln (Ferrero Rocher)

Haselnüsse (gehackt)