

Rocher-Torte (Schoke-Nuss-Torte)

Teig:

6 Eier
200 g Zucker
120 g Mehl
65 g Stärke
40 g Kakao
½ TL Zimt
1 Pr. Salz
1 TL Backpulver
80 g gemahlene, geröstete Haselnüsse
40 g geschmolzene Butter

Zum Beträufeln:

50 ml Flüssigkeit (z. B. Kaffee oder Baileys)

Creme zum Füllen:

150 g Zartbitterschokolade, geschmolzen
100 g Haselnüsse, im Ofen geröstet
50 g Puderzucker
400 ml Sahne
6 TL San Apart (bzw Sahne Steif)

Creme zum Bestreichen:

80 g Nutella
1 Pr. Salz
50 g Zartbitterkuvertüre, geschmolzen
100 g Mascarpone

Deko:

200 g Haselnüsse, im Ofen geröstet und grob zerhackt
12 Rocher Kugeln (oder mehr, für schmalere Stücke)

Zubereitung:

Die trockenen Zutaten mischen, Haselnüsse und Butter hinzufügen. Die Eier mit dem Zucker cremig rühren und die anderen Zutaten unterheben. Den Teig in eine Springform gießen, bei 170 °C etwa 35 Minuten backen. Danach muss er komplett abkühlen – gerne auch über Nacht.

Den fertigen Boden zwei mal durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte setzen und mit einem Tortenring verschließen. Den Boden tränken.

Für die Füllung die Haselnüsse mit dem Puderzucker fein mahlen, die Sahne und die geschmolzene Schokolade zufügen. Die Schokoladenmasse mit der Sahne und dem San Apart steifen und die Hälfte der Creme auf dem Tortenboden verteilen.

Zweiten Boden aufsetzen, tränken und mit der restlichen Creme bestreichen, Deckel aufsetzen und ebenfalls tränken. Die Torte eine Zeitlang kühl stellen.

Dekor ation:

Die Torte vom Tortenring befreien.

Die Creme zum Bestreichen temperieren, so das sie streichbar wird und damit die Torte komplett einstreichen.

Den kompletten Rand mit Nusstücken dekorieren.

In die Mitte der Torte (zBsp mit einem Dessertring) einen Kreis mit Nusstücken ausfüllen.

Wenn große Tortenstücke gewünscht werden, die Torte in 12 Stücke einteilen, auf jedes Stück eine Ferrero-Kugel setzen.