

"Rocher Torte" von B. Wehner, Bonn



150 g Butter

150 g Zucker

4 Eier

1 TL Backpulver

200 g gem. Haselnüsse

32 Rocherkugeln

600 ml Schlagsahne

1 P. Sahnesteif

30 g gehobelte Mandeln

40 g Kuvertüre

1 P. Vanillezucker

Fett, Zucker, Eier verrühren. Backpulver und gem. Nüsse mischen und unterrühren. Springform Ø26 cm einfetten. Teig darin gleichmäßig verteilen.

Backofen vorheizen.

U-/Oberhitze 175 °C,
Umluft 150 °C. Backzeit 25-30 min.
Nach dem Backen auskühlen lassen.

Tortenring oder Springformring um den Boden legen. 24 Rocherkugeln in einer Schüssel zerdrücken. 400 ml Sahne steif schlagen. Sahnesteif dabei einrieseln lassen. Sahne nach und nach unter die Brösel heben. Auf den Boden streichen, ca 30 Min. kühl stellen.

Mandelblättchen in einer trockenen Pfanne goldbraun rösten, Kuvertüre schmelzen. Torte mit Messer vom Rand lösen und mit den Mandeln den Tortenrand dekorieren.

Flüssige Kuvertüre auf die Tortenoberfläche träufeln. 200ml Sahne steif schlagen, Vanillezucker dabei einrieseln lassen.

Sahnehäubchen auf Torte spritzen, halbe Rocherkugeln auf die Hauben setzen.

©2007- 2008 by www.kuchen-aktuell.de

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.