

Kleine Rocher®-Torte

etwa 10 Stk.



etwas Übung erforderlich

_____ bis zu 40 Min.



Zutaten:

Eine Springform (Ø 18 cm):

Biscuitteig:

50 g Butter
3 Eier (Grösse M)
100 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Mehl
1 TL Dr. Oetker Backpulver
50 g Haselnüsse, gemahlen

Crème:

75 g Zartbitter-Kuvertüre
200 g Butter, weich
50 g Puderzucker
125 g Nutella®

Zum Verzieren:

6 Ferrero Rocher® Kugeln
25 g Dr. Oetker Haselnuss Krokant

1 Vorbereiten:

Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

2 Biscuitteig:

Butter in einem Topf zerlassen, dann abkühlen lassen. Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Vanillin-Zucker und Zucker mischen und unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backpulver und Nüssen mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Butter kurz unterrühren. Teig in der Form gleichmässig verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Rille: im unteren Teil des Ofens
Backzeit: etwa 35 Minuten

Springformrand lösen und entfernen. Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen.

3 Crème:

Backpapier vorsichtig abziehen. Boden zurückstürzen und zweimal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen. Kuvertüre hacken, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und abkühlen lassen. Butter mit Puderzucker, Nutella® und Kuvertüre in einer Schüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster Stufe verrühren. Dann auf höchster Stufe 1 Min. aufschlagen. Knapp 1/3 der Crème auf dem unteren Boden glatt streichen, mittleren Boden auflegen und andrücken. Das zweite Drittel Crème aufstreichen und oberen Boden auflegen. Torte ringsherum mit übriger Crème einstreichen.

4 Verzieren:

Rocher® vierteln und auf der Torte verteilen. Am Rand der Torte gehackte Nüsse in schmalen hohen Wellen andrücken und nach Belieben einige Nüsse auf die Tortenoberfläche streuen. Bis zum Servieren 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Der Boden lässt sich gut am Vortag backen oder auch einfrieren.