

Rocher Torte



Einkaufsliste

20cm hohe Springform oder 26cm

Springform

220ml Kaffee oder Milch

220g Butter

70g Kakao

50g Zartbitterschokolade

200g Zucker

2 EL Vanillezucker

150ml Buttermilch

2Eier

3TL Natron

300g Mehl

Prise Salz

Creme:

150g Zartbitterkuvertüre

150g Vollmilchkuvertüre

100g Nussnougat-Creme

50g brauner Zucker

1EL Vanillezucker

500ml Sahne

1Pck. Sahnesteif

250g Frischkäse

Rochers zum Dekorieren

100g gehackte Haselnüsse

1TL Butter

50g brauner Zucker

So wird's gemacht:

Teig kann am Vortag gebacken werden. Ofen auf 170°C Ober/Unterhitze vorheizen. Eine hohe Springform oder zwei Springformen der gleichen Größe fetten. Butter mit dem Kakao, Zucker, Schokolade und Kaffee oder Milch in einen Topf geben und alles schmelzen lassen.

Derweil die Eier schaumig schlagen, Buttermilch einrühren. Mehl, Natron und Salz mischen. Schoko-Masse in die Ei-Masse rühren. Zum Schluss die Mehlmischung einrühren.

Teig gleichmäßig in die Form/en geben und Kuchen 60-70 Minuten backen, bei zwei Springformen 35-45 Minuten backen. Komplette auskühlen lassen. Teig in drei bis vier Teile teilen.

Für die Creme 250ml Sahne mit der Kuvertüre, Zucker und der Nussnougat-Creme schmelzen lassen. Masse abkühlen lassen und im Kühlschrank kalt stellen.

Restliche Sahne, Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen, Frischkäse einrühren. Schoko-Masse löffelweise einrühren und die Masse weiter steif schlagen. Um einen Boden einen Springformrand bzw. hohen Tortenring legen. Mit Creme bestreichen und den nächsten Boden aufsetzen, so fortfahren. Kuchen für 30 Minuten kalt stellen. Tortenring entfernen. Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Etwas Creme zum Eindecken der Torte verwenden, mit einem Spachtel nach oben streichen, sodass das Muster entsteht.

Mit der restlichen Masse dekorieren und 30 Minuten kalt stellen.

Butter und Zucker in eine Pfanne geben und schmelzen lassen. Haselnüsse in den Zucker geben und kurz rösten. Masse auf ein Backpapier geben und abkühlen lassen, zerbrechen.

Mit Rocher und Haselnusskrokant dekorieren.