

Rocher-Torte

© Marianne Brendel

Zutaten für den Boden:

125 g Margarine
120 g Zucker
2 Eier
80 g Mehl
½ P. Backpulver
35 g Kakaopulver
50 g gemahlene Haselnüsse
1 EL warmes Wasser

Zutaten für die Füllung:

1 Glas Kirschen
1 P. Tortenguss rot

Zutaten für den Belag:

2 Becher Sahne
1 P. Sahnesteif
1 EL Kaba
1 EL Schokoraspel
12 St. Rocher-Pralinen

Zutaten für die Verzierung:

8 St. Rocher-Pralinen



Zubereitung

Margarine, Zucker und Eier schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver unterziehen. Kakao, Haselnüsse und Wasser unterrühren.

Ober-/Unterhitze: etwa 180° (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160° (nicht vorgeheizt)

Den Boden auf einen Kuchenrost stürzen, erkalten lassen, mit Tortenring einfassen.

Tortenguss nach Anleitung zubereiten, dazu den Kirschsaff mitverwenden. Kirschen hinzufügen und nochmals aufkochen lassen. Kirschmasse auf dem Boden verteilen.

Kirschmasse abkühlen lassen.

Die Sahne steif schlagen, Sahnesteif hinzufügen, ebenso Kaba und Schokoraspel.

Die 12 Rocher-Pralinen klein hacken (es soll einfacher gehen, wenn man sie einen Tag vorher in einem Gefrierbeutel einfriert) mit einem Nudelholz, Hammer oder ähnlichem. Die gehackte Masse mit der Sahne vermischen.

Die 8 Rocher-Pralinen halbieren und die Torte damit verzieren.