

Kleine Rocher®-Torte

Eine kleine Torte aus lockerem Nuss-Biskuit und einer Nuss-Nougat-Creme-Füllung

etwa 10 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 18 cm):

Fett
Backpapier

Biskuitteig:

50 g Butter
3 Eier (Größe M)
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
50 g Dr. Oetker gemahlene, geröstete Haselnüsse

Creme:

75 g Dr. Oetker Kuvertüre
Zartbitter
200 g weiche Butter
50 g Puderzucker
125 g Nuss-Nougat-Creme

Zum Verzieren:

6 - 8 Rocher®
etwa 25 g Dr. Oetker geröstete, gehackte Haselnüsse

1 Vorbereiten:

Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Biskuitteig:

Butter in einem Topf zerlassen, dann abkühlen lassen. Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin 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.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Minuten



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

3 Creme:

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, Nougat-Creme 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 Creme auf dem unteren Boden glatt streichen, mittleren Boden auflegen und andrücken. Das zweite Drittel Creme aufstreichen und oberen Boden auflegen. Torte ringsherum mit übriger Creme 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 aus der Versuchsküche

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

