Ferrero-Rocher-Creme-Torte

Mit dem Rezept für eine Ferrero-Rocher-Creme-Torte lässt sich ein Gaumenschmaus zubereiten, der auf jedem Kaffeekränzchen gern gesehen ist. Einfach ausprobieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 4,5 h

Gesamtzeit: 5,0 h



Zutaten

220 g	Zartbitterschokolade (Cookies)
80 g	Butter (geschmolzen)
3 TL	Gelatinenpulver
600 ml	Schlagobers
300 g	Schokolade (dunkle)
100 g	Vollmilchschokolade
10 Stk.	Ferrero Rocher (zerkleinert)
Nach Belieben	Ferrero Rocher (zum Dekorieren)

Für die Creme

150 g	Schokolade (dunkle)
100 g	Schlagobers

Zubereitung

1. Für die Ferrero-Rocher-Creme-Torte zunächst eine Springform einfetten, den Boden und die Seiten mit Backpapier auslegen. Nun die Cookies in die Schüssel einer Küchenmaschine

geben und zu feinen Krümeln mixen. Als nächstes Butter zugeben, vermischen und die Masse anschließend auf den Boden der Kuchenform drücken. Die Form dann für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

2. Währenddessen die Ferrero Rocher in einer Schüssel zerkleinern und beiseite stellen. Dann die Schokolade über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Die Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser aufweichen. In der Zwischenzeit 1/4 Schlagobers in einem Topf erhitzen, vom Herd nehmen, die Gelatine zugeben und rühren, bis sie sich vollständig aufgelöst hat.

3. Den restlichen Schlagobers jetzt in einer Schüssel mit einem Handrührgerät steif schlagen, anschließend die geschmolzene Schokolade und die Sahne-Gelatinemischung zugeben, weiterrühren bis sich alles gut verbunden hat. In diese Masse nun die zerkleinerten Ferrero Rocher vorsichtig einrühren.

4. Die Mischung in die Backform füllen, die Oberseite mit einem Spatel glatt streichen und für mindestens 4 Stunden kaltstellen.

5. Den Kuchen herausnehmen und vorsichtig aus der Form lösen. Anschließend Schokoladenstücke in eine Schüssel geben und Schlagobers in einem Topf zum Kochen bringen, von dem Herd nehmen und gleich über die Schokolade in die Schüssel gießen. Kräftig rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist und sich alles gut verbunden hat, etwas abkühlen lassen.

6. Zum Schluss die Schokoladencreme in einen Spritzbeutel füllen und kleine Röschen auf den Kuchen drücken. In jedes dieser Röschen ein Ferrero Rocher drücken.

Tipp

Bei der Ferrero-Rocher-Creme-Torte können die Rocher auch durch andere Pralinen ausgetauscht werden. Mit der Schokoladencreme können auch Jahreszahlen oder Sprüche auf den Kuchen geschrieben werden.