

Ferrero - Rocher - Torte

Zutaten:

Teig:

100 g Butter
100 g Zucker
5 Eier
3 TL Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
200 g gemahlene Nüsse
125 g Schokoladenstreusel
2 EL Calvados

Belag:

1½ Gläser Schattenmorellen
750 ml Schlagsahne
1 Päckchen Tortenguss
4 Päckchen Vanillezucker
4 Päckchen Sahnesteif
200 g Ferrero - Rocher

Zubereitung:

- Für den Tortenboden die Eier trennen.
- Butter mit Zucker und Eigelb schaumig rühren.
- Nach und nach Backpulver, Nüsse, Schokolade und Calvados unterrühren.
- Eiweiß steif schlagen und unterheben.
- Eine Springform einfetten und die Teigmasse einfüllen.
- Bei 175° ca. 30 Minuten backen.
- Tortenboden abkühlen lassen.
- Für den Belag die Schattenmorellen abtropfen lassen.
- Den Saft dabei auffangen.
- Kirschen auf dem abgekühlten Tortenboden verteilen.
- Tortenguss mit dem Sauerkirschsaft nach Packungsanweisung zubereiten
- Fertigen Guss über die Kirschen geben.
- Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen.
- Ferrero - Rocher im Mörser zerstampfen.
- Die zerstampften Ferrero - Rocher unter die Sahne heben.
- Ferrero - Rocher - Sahne über die Kirschen streichen.
- Bei Kalorienmangel noch mit Ferrero-Rocher-Kugeln verzieren.

Um Zeit zu sparen, kann auch ein fertiger Tortenboden genommen werden.