Artikel vom 10.06.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 08:33 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/rocher-torte

Rocher-Torte



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (für 12 Stücke):

Knusperboden:

120 g Mehl

40 g Zucker

1 P Vanillezucker

65 g Butter

1 Eigelb

1 Prise Salz

2 EL Aprikosenmarmelade

Schokoladenboden:

150 g Margarine

150 g Zucker

4 Eier

1 TL Backpulver

150 g gemahlene Haselnüsse

50 g Kakao

½ Flasche Rum-Aroma

Füllung:

400 g Haselnuss-Knusperkugeln (zum Beispiel Ferrero Rocher)

600 g Schlagsahne

3 P Sahnesteif

Außerdem:

2 EL Aprikosenmarmelade

40 g Zartbitterkuvertüre

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Knusperboden zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig flach drücken, in Frischhaltefolie wickeln und 20 Minuten in den Kühlschrank legen. Ein Tortenring auf 24 cm Ø einstellen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig auf Backpapier flach ausrollen und mit dem Tortenring einen Kreis ausstechen. Den Boden mehrmals mit der Gabel einstechen und 10 bis 15 Minuten backen. Der Boden sollte goldgelb sein. Den Boden auskühlen lassen.

Für den Schokoladenboden Margarine, Zucker, Eier und Aroma hell aufschlagen. Gemahlene Haselnüsse, Kakao und Backpulver mischen und vorsichtig unterrühren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Tortenring daraufstellen und am äußeren Rand das Backpapier einschlagen, sodass der Teig nicht auslaufen kann. Den Teig in den Tortenring geben und circa 20 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Den Boden im Tortenring abkühlen lassen; dann diesen lösen und den Boden vollständig auskühlen lassen.

7 Rocher-Kugeln zur Seite legen. Die restlichen Kugeln auspacken und mit einem Messer zerkleinern. Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen. Die zerkleinerten Kugeln unterheben.

4 EL Aprikosenmarmelade erhitzen. Den Knusperboden auf eine Tortenplatte legen und mit der Aprikosenmarmelade bestreichen. Den Schokoladenboden darauflegen und diesen ebenfalls mit der Marmelade bestreichen. Die Böden mit einem Tortenring umspannen. Die Creme auf den Schokoladenboden geben und glattstreichen. Die Torte mindestens 2 Stunden kühlstellen. Inzwischen 6 Rocher-Kugeln vorsichtig halbieren. Die Kuvertüre schmelzen und kleine Kreise auf ein Stück Backpapier geben. Jeweils ½ Rocher-Kugel mit der Schnittkante nach unten auf die Kuvertüre setzen und diese vollständig trocknen lassen. Den Tortenring lösen und mit den halbierten Rochers dekorieren. In die Mitte die verbliebene Rocher-Kugel setzen. Die Torte bis zum Servieren kaltstellen.

Julia Ernsting