

Rocher-Torte mit Kirschen

Zutaten für eine Springform (Ø 22 - 24 cm)



Für den Nussteig:

- 130 g Butter
- 110 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 4 Eier
- 200 g gemahlene Haselnüsse (oder Mandeln)
- 3 EL Mehl
- 1 TL Backpulver

Für die Kirschsicht:

- 1 Glas Kirschen
- 400 ml Kirschsafft
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 40 g Zucker

Für die Rochercreme:

- 24 Rocher-Kugeln
- 250 g Magerquark
- 100 ml Milch
- 1 Päckchen Pulver-Gelatine oder 6 Blatt Gelatine
- 300 ml Sahne
- 2 Päckchen Vanillezucker
- evtl. 1-2 EL Zucker

Zubereitung:

1. Eine Springform mit Backpapier auslegen und Backofen auf 160°C (Umluft) vorheizen.
2. Butter mit Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Jedes einzelne Ei ca. 1/2 Minute unterrühren. Mehl mit Backpulver und Nüssen verrühren und unter das Butter-Ei-Gemisch rühren. Teig in die vorbereitete Form füllen, glattstreichen und ca. 25 Minuten backen. Danach komplett auskühlen lassen.
3. Für die Kirschsicht Kirschen aus dem Glas gut abtropfen lassen. Entweder ihr fängt den Saft aus dem Glas auf und benutzt ihn weiter für den Kuchen oder ihr nimmst Kirschsafft (das überlasse ich euch). Kirschsafft mit Vanillepuddingpulver verrühren und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Danach Zucker einrühren und Kirschen vorsichtig unterrühren. Um den Teig einen Tortenring umschließen und die Kirschsicht darauf verteilen und glattstreichen.
4. In der Zwischenzeit Rocher-Kugeln kleinhacken. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Gelatine nach Packungsanweisung auflösen. Quark mit Milch verrühren und die Gelatine zügig einrühren. Kleingehackte Rocher-Kugeln unterrühren und die Sahne zum Schluss vorsichtig unterheben. Falls euch die Creme nicht süß genug ist, könnt ihr noch 1-2 EL Zucker unter die Creme rühren. Creme auf die fest gewordene Kirschsicht glatt streichen und die Torte für ca. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.
5. Jetzt könnt ihr die Torte noch mit etwas flüssiger Kuvertüre verzieren und mit Rocher-Kugeln belegen.

Die Kuechenzuckerschnecke

Ein Foodblog für alle Süßen, die es hin und wieder auch mal scharf mögen

<https://www.kuechenzuckerschnecke.de>