



TRICOLORE-TORTE MIT FERRERO ROCHER

Dauer: Portionen Schwierigkeitsgrad:

🕒 50 Min. 👤 10 Personen ●●● Schwer

Zutaten

FÜR DEN BROWNIE- TEIG MENGE

Zartbitter-Kuvertüre	150g
Butter	80g
brauner Zucker	100g
Kugeln Ferrero Rocher	7
Eier	2
Mehl	150g
Backpulver	1 Msp.

FÜR DIE CREME MENGE

Blatt weiße Gelatine	5
Kugeln Ferrero Rocher	8
Sahne	500ml
Zucker	2el
Mark von 1 Vanilleschote	

FÜR DIE DEKORATION MENGE

Zartbitter-Kuvertüre	80g
Sahne	80ml
Kugeln Ferrero Rocher	10

Tricolore-Torte mit Ferrero Rocher ~ Zubereitung

1. Für den Brownie-Teig Kuvertüre grob hacken und mit Butter auf einem heißen Wasserbad schmelzen. Zucker einrühren und Mischung etwas abkühlen lassen. Ferrero Rocher fein hacken. Eier einzeln unter die Kuvertüre-Butter-Mischung rühren, Mehl und Backpulver mischen, sieben und mit gehackten Ferrero Rocher unterheben. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Durchmesser: 18cm) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 170°C (Umluft 150°C) ca. 35-40 Minuten backen. Brownie-Boden auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und auf einen Tortenteller mit einem Tortenring umstellen.
2. Für die Creme Gelatine nach Packungsanweisung in kaltem Wasser einweichen. Ferrero Rocher fein hacken und beseitstellen. Sahne mit Zucker und Vanillemark steif schlagen. Gelatine nach Packungsanweisung auflösen und unter die Sahne heben. Die Hälfte der Creme mit gehackten Ferrero Rocher verrühren, auf dem Brownie-Boden verteilen und glattstreichen. Übrige Creme vorsichtig darauf verteilen und ebenfalls glattstreichen. Torte ca. 2 Stunden kalt stellen.
3. Für die Dekoration die Kuvertüre grob hacken. Sahne aufkochen, von der Herdplatte nehmen, Kuvertüre einrühren, bis sie sich aufgelöst hat und Glasur bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten abkühlen lassen. Torte aus dem Ring lösen, mit Glasur bestreichen, sodass diese an den Rändern heruntertropft. (Drip-Drop-Optik), mit Ferrero Rocher verzieren und servieren.

Tipp: Die Torte kann abgedeckt im Kühlschrank aufbewahrt werden, sollte aber vor dem Servieren ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur stehen, damit der Brownie-Boden nicht zu hart wird.