

Rochertorte

Zutaten: für den Boden:
80 g Margarine
80 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
5 Eigelb, 5 Eiweiß
1 Teelöffel Backpulver
200 g gemahlene Mandeln
2 Esslöffel Weinbrand
2 Esslöffel Rum
1 Tafel Schokolade

Zubereitung:

Fett, Zucker, Vanillezucker schaumig rühren, die 5 Eigelb nacheinander dazugeben. Danach Mandeln, Backpulver und die im Wasserbad aufgelöste Schokolade, Weinbrand, Rum unterheben. Die 5 Eiweiß steif schlagen und vorsichtig mit einem Kochlöffel mit Loch unter die Masse heben.

Schließlich bei 150° C ca. 60 Minuten in einer Springform backen.

Zutaten: für den Belag:

1 Paket „Rocher“ (200g, 16 Stück)
½ l Sahne
1 Päckchen Sahnesteif
1 Päckchen Vanillezucker

„Rocher“ in der Küchenmaschine zerkleinern. Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Die Masse aus „Rocher“ unter die Sahne heben und auf dem ausgekühlten Boden verstreichen.

Evtl. noch mit halben „Rocher´s“ verzieren!