

FERRERO ROCHER TORTE

7 Eier, davon das Eigelb
150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
100 g Schokoladenraspel
100 g Nüsse, gemahlen
25 g Mehl
1 TL Backpulver
7 Eier, davon das Eiweiß als Schnee
16 Stücke Konfekt (Ferrero Rocher)
3 Becher Schlagsahne (je 200g)
Backpapier

1. Blech aus dem Ofen nehmen und Backofen auf **180 bis 200 Grad** vorheizen. Springform mit Backpapier auslegen.
2. Eier trennen.
3. Eiweiß in einer großen (sauberen, fettfreien und trockenen) Schüssel mit dem Handrührgerät zu Eischnee schlagen.
4. Für den Teig, in einer großen Schüssel, Zucker, Vanillezucker, Schokoladenraspel, gemahlene Nüsse, Mehl, Backpulver und Eigelb mit dem Handrührgerät verrühren.
5. Den Eischnee unterheben.
6. Den Teig in der Springform verteilen.
7. Springform in den Ofen stellen und ca. 20 – 30 Minuten backen. Springform aus dem Ofen nehmen und gut abkühlen lassen!
8. 3 Ferrero Rocher mit der Gabel zerdrücken.

Einen Becher Sahne steif schlagen und Ferrero Rocher vorsichtig unterrühren.

9. Abgekühlten Teig aus der Springform lösen und in der Mitte teilen. Den oberen Teig-Deckel mit einem großen Teller abnehmen.

10. Die Sahne Masse auf dem unteren Teil des Teiges mit einem Teigspachtel verteilen.

Teigdeckel auf die Sahne legen.

11. 6 Ferrero Rocher mit der Gabel zerdrücken.

Zwei Becher Sahne steif schlagen und Ferrero Rocher vorsichtig unterrühren. Die Sahne Masse auf dem oberen Teil des Teiges mit einem Teigspachtel verteilen.

12. 6 Ferrero Rocher mit einem Messer in der Mitte teilen und damit die Torte verzieren. 1 ganzes Ferrero Rocher in die Mitte legen.

Was wird noch benötigt?

- 2 große Rührschüsseln
- 2 kleine Schüsselchen, 1 PET Flasche
- Messbecher oder Waage
- Teelöffel
- Handrührgerät
- 1 kleine Schüssel, Gabel
- hohe Schüssel (um Sahne zu schlagen)
- Messer
- Springform, Backblech, Backhandschuhe
- Teigspachtel bzw. Teigschaber