



Ferrero Rocher Dessert

Silvester Nachtmisch in 30 Minuten

Zubereitung: 30 Min. | **Menge:** 6 Portionen | **Kühlzeit:** 30 Min.

Zutaten:

Glasrand

90 g Zartbitterkuvertüre
1 TL Streudekor
(z. B. Goldsterne)

Ferrero Rocher Creme

250 g Mascarpone
100 g Ferrero Rocher
200 g Sahne

Dekoration

10 Ferrero Rochers
40 g Haselnüsse (gehackt, geröstet)



Mehr Backrezepte finden Sie unter
interspar.at/sally





Zubereitung

Glasrand

Schmilz zwei Drittel der Kuvertüre über einem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad. Nimm die flüssige Kuvertüre vom Wasserbad herunter und rühre das restliche Drittel ein. Tauche nun die Glasränder in die Kuvertüre und bestreue sie mit dem Streudekor. Lasse sie im Kühlschrank festwerden.

Ferrero Rocher Creme

Verrühre die übrige Kuvertüre mit dem Mascarpone. Zerkleinere die Ferrero Rocher in einem Mixer oder hacke sie ganz fein. Schlage die Sahne steif und verrühre alles miteinander.

Dekoration

Fülle die Creme in die Dessertgläser ein und dekoriere sie mit den Ferrero Rochers und gehackten Nüssen fertig.



Mehr Backrezepte finden Sie unter
interspar.at/sally

