

FERRERO ROCHER DESSERT / SILVESTER NACHTISCH IN 30 MINUTEN / INTERSPAR #48



- ANZEIGE -

Diese schnelles Glasdessert für Silvester mit cremiger Mousse könnt ihr mit Ferrero Rocher, aber auch zum Beispiel mit Raffaello oder euren Lieblings-Pralinen zubereiten.



Zubereitungszeit

30 Minuten



Kühlzeit

30 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 6

GLASRAND

Schmelz 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.

GLASRAND:

- 90 g** Zartbitterkuvertüre
- 1 TL** Zuckerdekor (Gold Stars)

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.

FERRERO ROCHER CREME :

- 250 g** Mascarpone
- 100 g** Schokokugeln (Ferrero Rocher)
- 200 g** Sahne

DEKORATION

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

DEKORATION :

- 10** Schokokugeln (Ferrero Rocher)
- 40 g** Haselnüsse (gehackt, geröstet)

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!