



Ferrero Rocher Eis Classic **AUF FRISCHKÄSE- MARZIPAN-CREME**

👤 4 Portionen ⌚ 50 min

ZUTATEN (4 Portionen):

- 4 Stk. Ferrero Rocher Eis Classic
- 50 g Marzipan
- 2 EL Milch
- 40 g Vollmilchkuvertüre
- 50 ml Sahne
- 1 EL Frischkäse
- 2 EL goldene Zuckerperlen

Nährwerte pro Portion:

KJ/kcal: 1429/341

ZUBEREITUNG:

- 1 Marzipan fein hacken, Milch aufkochen und Marzipan unter Rühren darin auflösen. Marzipan-Milch-Mischung mit Folie abdecken und ca. 30 Minuten kalt stellen.
- 2 Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen. Nudelholz mit Backpapier umwickeln, Schokolade mit einem breiten Pinsel zu 4 queren Streifen darüber pinseln und trocknen lassen.
- 3 Sahne steif schlagen, Frischkäse mit Marzipan-Milch-Mischung verrühren und Sahne unterheben. Schokoladen-Halbmonde vorsichtig vom Nudelholz lösen. Mit Hilfe von 2 Esslöffeln Frischkäse-Marzipan-Creme zu Nocken formen, auf Tellern anrichten und mit Schokoladen-Halbmond garnieren. Ferrero Rocher Eis Classic an die Creme legen, Creme mit Zuckerperlen bestreuen und servieren