

Ferrero rocher med kaffecreme

Opskrift til 5 store barer

Ingredienser

Bund

- 100 g hasselnødder
- 150 g bløde dadler
- 1 stor spsk. kakao (med lidt top)
- 1 godt nip salt

Nutellacreme

- 80 g hasselnødder
- 50 g vaffel (dem fra isvafler)
- 150 g nutella
- 3-4 spsk. fløde
- 50 g smeltet chokolade

Chokoladelag

- 100 g mørk chokolade
- 20 g hasselnødder

Moccacreme

- 1 dl piskefløde
- 10 g sukker
- 10 g glukosesirup
- 3 spsk. stærk kaffe (brygget), jeg bruger de bønner der hedder Tierra for Africaa
- 100 g hvid chokolade
- 1/2 dl ekstra fløde

Sådan gør du

BUNDE:

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft og kom hasselnødderne her ind i 10 minutter (alle 200 gram hasselnødder)
2. Gnid skallerne af, jeg kommer dem i et klæde og gnider dem mod hinanden. Kasser skallerne og tag 100 g fra.
3. Lav bundene ved at blende (100 g) hasselnødder til mel. Fjern stenene fra dadlerne og kom så dadlerne ned til hasselnøddemelet sammen med kakao og salt. Blend igen
4. Pres bunden ud på et stykke bagepapir i den tykkelse du ønsker. Min bund var en lille cm høj. Stil gerne på frys eller i køleskabet imens du laver din creme

NUTELLACREME:

1. Til cremen bruges 80 g hasselnødder. Hak dem groft og kom dem i en skål sammen med nutella og knuste vafler (sådan nogle man kan lave isvafler ud af)
2. Smelt chokolade (150 g) og kom de 50 g + fløde i nutellacremen.
3. Vend cremen sammen og kom den ud over bunden og stil atter på køl eller frys

CHOKOLADELAG:

1. Nu skal de sidste 20 g hasselnødder hakkes groft og vendes sammen med de sidste 100 g smeltet chokolade
2. Kom det over nutellacreme-laget der har sat sig lidt på køl eller frost.

MOCCACREME:

1. Kom 1 dl fløde, sukker og glukosesirup i en gryde og varm op lige til det så småt begynder at småboble. Sluk så komfuret.
2. Hak chokoladen og kom i en skål
3. Hæld den varme fløde og kaffen over og rør til det er smeltet.
4. Lad det køle ned til stuetemperatur og tilsæt så den kolde fløde og rør rundt
5. Stil på køl i en times tid eller mere, ind til cremen er tykkere. Pisk den så sammen med en elpisker.
6. Kom det i en sprøjtepose med en tyl i enden. Jeg bruger en helt flad tyl
7. Sprøjt ud på dine barer (som du forinden har skåret i passende størrelser)
8. Pynt med kaffebønner