

Ferrero rocher barer

Opskrift til 16-20 stykker

Forberedelsestid

10 minutters bagetid

Tilberedelsestid

20 minutters arbejdstid

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

Bund

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

Fyld

- 100 g hasselnødder
- 50 g vaffel
- 150 g nutella

Top

- 100 g mørk chokolade

Sådan gør du

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 del hasselnødderne i to bunker – en til bundene og en til cremen
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
5. Til cremen bruges de sidste 100 g hasselnødder. Hak dem groft og kom dem i en skål sammen med nutella og knuste vafles (sådan nogle man kan lave isvafles ud af) Vend cremen sammen
6. Kom cremen ud over bunden og stil atter på køl eller frys
7. Smelt chokolade over vandbad og hæld dette over bunden og cremen. Ind på køl til det stivner
8. Skær barerne ud i passende størrelse.