FERRERO ROCHER-SPECULAASPARFAIT

Duur: 30min

Porties: 6 persons

Niveau: Eenvoudig

De ingrediënten

VOOR DE CAKE	HOEVEELHEID
Ferrero Rocher	6
Roomkaas	450g
Speculaaskoekjes	200g
Boter	100g
Melkchocolade	80g
Double cream (of 1 deel mascarpone gemixt met 2 delen slagroom)	600ml
Glazuursuiker	50g
Rode druiven	50g
Physalis	40g
Eiwit	1
Vanillepoeder	1tl
Kristalsuiker	50g

Ferrero Rocher-speculaasparfait ~ bereiding

1. Verkruimel de speculaaskoekjes door ze voorzichtig in een voor voedsel geschikte ziplockzak te plaatsen en erop te slaan met een deegroller. Doe de kruimels in een kom en voeg de gesmolten boter toe. Roer door tot de ingrediënten goed gemengd zijn en druk ze op de bodem van een blik van 20x8cm.
2. Klop de roomkaas met de vanillepoeder en de glazuursuiker, voeg de zeer fijn gehakte chocolade toe en roer door.
3. Klop de room met een elektrische klopper, vouw de room voorzichtig in het roomkaasmengsel en voeg als laatste de verkruimelde koekjes toe. Strijk de bovenkant glad en laat gedurende 4-6 uur koelen in de koelkast of gedurende 1 uur in de vriezer tot het mengsel is opgestijfd.
4. Dip de rode druiven eerst in het geklopte eiwit en daarna in de kristalsuiker. Laat drogen. Stort de cake op een
5. Serveer met één Ferrero Rocher per portie.

   Allergenen: hazelnoten, roomkaas, sojalecithine, ei