



# CREAM TARTE MIT FERRERO ROCHER

Dauer: Portionen Schwierigkeitsgrad:

🕒 45 Min. 👤 12 Personen ●●● Schwer

## Zutaten

### FÜR DEN TEIG MENGE

Butter	125g
Zucker	100g
Prise Salz	1
Ei	
gemahlene Haselnüsse	100g
Mehl	150g
Salz	

### FÜR DIE 2 CREMES MENGE

Eiweiß	4
Zucker	100g
Butter (weich)	250g
Zartbitterschokolade	100g
Ferrero Rocher	8

### ZUM DEKORIEREN

gehackte Haselnüsse

Schokoladensplitter

Waffelbruch

Ferrero Rocher zum Dekorieren

## Cream Tarte mit Ferrero Rocher ~ Zubereitung

1. Butter mit Zucker schaumig schlagen. Ei, Mehl, Salz und gemahlene Haselnüsse unterrühren. Mit Frischhaltefolie abdecken und 1 Std. kaltstellen.
2. Backofen auf 175°C vorheizen. Den Teig in zwei Hälften teilen und je 3 – 4mm auf Backpapier ausrollen. In Kreisform zuschneiden und einen kleineren Kreis in der Mitte ausstechen. Beide Böden für ca. 20 – 25 Min. in den Backofen geben und anschließend gut abkühlen lassen.
3. Für die Buttercreme Eiweiß mit Zucker im Wasserbad erhitzen und anschließend mit einem Handrührgerät aufschlagen. Butter nach und nach zugeben, bis eine glatte Creme entsteht.
4. Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen und unterheben. Für die Rocher-Creme, Ferrero Rocher fein zerkleinern und mit ca. 100g der Buttercreme vermengen. Die Cremes in Spritzbeutel füllen.
5. Auf den ersten Boden innen einen Kreis mit Rocher-Creme spritzen und außen Buttercreme. Den zweiten Boden daraufsetzen, mit der übrigen Creme, Ferrero Rocher und den restlichen Zutaten verzieren.
6. Utensilien: 3 Schüsseln, Handrührgerät, Gummispatel, Nudelholz, Frischhaltefolie, Backofen, 2 Backbleche, Backpapier, kleiner Topf, Zerkleinerer oder Standmixer, Spritzbeutel.