



# 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

- Butter mit Zucker schaumig schlagen. Ei, Mehl, Salz und gemahlene Haselnüsse unterrühren. Mit Frischhaltefolie abdecken und 1 Std. kaltstellen.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- Utensilien: 3 Schüsseln, Handrührgerät, Gummispatel, Nudelholz, Frischhaltefolie, Backofen, 2 Backbleche, Backpapier, kleiner Topf, Zerkleinerer oder Standmixer, Spritzbeutel.