CAKE STICKS MIT FERRERO ROCHER

Dauer:	Portionen	Schwierigkeitsgrad:
1 Std. 15 Min.	12 Personen	Leicht

Zutaten

FÜR DEN BODEN	MENGE
Butter	80g
Butterkekse	200g

FÜR DIE CREME	MENGE
Vanilleschote	1
Doppelrahmfrischkäse (60 % Fett)	600g
Crème fraîche	200g
Zucker	200g
Eier	3
Mehl	30g

FÜR DIE DEKORATION	MENGE
Kuvertüre (z. B. Zartbitter, Vollmilch, Weiß, Karamell)	1600g
Sonnenblumenöl	4TL
Ferrero Rocher	12
Toppings nach Wahl (z. B. Karamellsoße, Streusel, Krokant, Blattgold, gemahlene Haselnüsse, gehackte Haselnüsse, …)	

Cake Sticks mit Ferrero Rocher ~ Zubereitung

1. Für den Boden Butter in einem kleinen Topf auf höchster Stufe schmelzen lassen. Butterkekse mit einem Standmixer fein mahlen. Butter unterrühren und Keksmasse in einer mit Backpapier belegten Springform (ø 26 cm) gleichmäßig verteilen und andrücken. Im Anschluss ca. 10 Min. kaltstellen.

2. Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 150 °C). Für die Creme Vanilleschote der Länge nach halbieren und Mark herauskratzen. Doppelrahmfrischkäse, Crème fraîche, Zucker und Vanillemark mit den Schneebesen des Handrührgerätes auf kleinster Stufe glattrühren. Eier unterrühren. Mehl sieben und unterrühren. Creme auf dem Boden verteilen.

3. Käsekuchen auf mittlerer Schiene ca. 45 Min. backen. Anschließend mit einem Messer vom Springformrand lösen und mind. 2 Std. auskühlen lassen.

4. Springform entfernen und Kuchen in 12 Stücke schneiden. Tipp: Man kann hierfür auch einen Tortenteiler verwenden. Im Anschluss je einen Cake Pop Stiel seitlich in den Käsekuchen stechen. Kuchenstücke am Stiel mind. 4 Std. einfrieren.

5. Die 4 Kuvertüre Sorten getrennt voneinander fein hacken und je 2/3 mit je 1 TL Öl über einem warmen Wasserbad schmelzen. Restliche Kuvertüre unterrühren und schmelzen lassen. Kuchenstücke in die Kuvertüren tauchen, kurz abtropfen lassen und Boden abstreifen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, je eine Rocher Praline auflegen und mit Toppings nach Wahl dekorieren.

   Tipp: Die übriggebliebene Kuvertüre kann man einfach aushärten lassen und für den nächsten Kuchen verwenden.

   Utensilien: Küchenwaage, Herd, Topf, Standmixer, Backpapier, Springform (ø 26 cm), Kühlschrank, Backofen, Messer, Schneidebrett, Handrührgerät mit Schneebesen, 12 Cake Pop Stiele, Gefrierfach, Tortenteiler (12 Stück)