



NAKED CAKE MIT FERRERO ROCHER

Dauer: Portionen: Schwierigkeitsgrad:

🕒 45 Min. 👤 12 Personen ●●● Schwer

Zutaten

FÜR DEN TEIG	MENGE
Mehl	100g
gemahlene Haselnüsse	100g
Kakaopulver	90g
Backpulver	1tl
Natron	1tl
Prise Salz	1
Eier	2
Zucker	220g
Öl	60ml
Buttermilch	180ml
Vanilleextrakt	1tl
heißes Wasser	170ml

FÜR DIE FÜLLUNG	MENGE
Zartbitterschokolade	150g
Vollmilchschokolade	100g
gehackte Haselnüsse	50g
Waffelbruch	50g
Butter (weich)	150g
Ferrero Rocher	10

Naked Cake mit Ferrero Rocher ~ Zubereitung

1. Backofen auf 175°C vorheizen. Zwei Springformen (ø23cm) mit Backpapier auslegen. Mehl, Haselnüsse, Natron, Backpulver, Kakao und Salz vermengen. Eier mit Öl, Buttermilch und Vanilleextrakt mit dem Handrührgerät aufschlagen. Die trockenen Zutaten hinzufügen und zuletzt das heiße Wasser unterrühren. In die Springformen füllen und für ca. 35 Min backen.
2. Für die Füllung Zartbitter- und Vollmilchschokolade im Wasserbad schmelzen. Mit gehackten Haselnüssen, Waffelbruch und weicher Butter vermengen. Ferrero Rocher fein zerkleinern und unterrühren.
3. Für die Buttercreme Eiweiß und Zucker im Wasserbad erhitzen und mit dem Handrührgerät steif schlagen. Nach und nach Butter zugeben. Schokolade schmelzen und unter die Buttercreme rühren. In Spritzbeutel füllen.
4. Tortenböden halbieren. Eine Hälfte mit der Füllung bestreichen, eine weitere Hälfte daraufsetzen und so weiter verfahren. Mit Kuchenboden abschließen. Mit der Buttercreme ringsum bestreichen und mit Ferrero Rocher dekorieren.
5. Utensilien: Backofen, 2 Springformen (ø 23cm), Backpapier, 5 Schüsseln, Handrührgerät, kleiner Topf, Gummipatel, Zerkleinerer oder Standmixer, Messer.



FÜR DIE
BUTTERCREME

MENGE

Eiweiße	4
Zucker	100g
Butter (weich)	250g
Zartbitterschokolade	150g

AUSSERDEM

Ferrero Rocher zum Dekorieren