



# SCHOKOSCHNITTCHEN MIT APFELKOMPOTT UND FERRERO ROCHER

Dauer:                      Portionen                      Schwierigkeitsgrad:

🕒 1 H. 30 Min.    👤 8 Personen    ●●○ Mittel

## Schokoschnittchen mit Apfelkompott und Ferrero Rocher ~ Zubereitung

### Zutaten

#### BISKUITKUCHEN                      MENGE

Haselnussmehl	65g
Puderzucker	65g
Weizenmehl, Type 405	25g
Zucker	25g
geschmolzene Butter	25g
Kakaopulver, ungesüßt	10g
Eiweiße	3
Eier	2
Salt	

#### APFELKOMPOTT                      MENGE

Äpfel, geschält und gewürfelt	700g
Zucker	90g
Vanilleschote	1
Salz	

#### MASCARPONE-CREME                      MENGE

Mascarpone	170g
frische Sahne	110g
Zucker	90g
Butter	50g

#### 1. BISKUITKUCHEN

- Den Ofen auf 200°C vorheizen
- Die Eier, den Puderzucker und das Haselnussmehl in eine Schüssel geben und gut miteinander vermischen.
- Das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen
- Beide Mischungen miteinander vermengen
- Die geschmolzene Butter, das Mehl, das Kakaopulver und eine Prise Salz dazugeben.
- Einen rechteckigen Teller (25x35cm) mit Backpapier auslegen und mit der Masse bestreichen.
- Die Masse sollte 1cm dick sein
- Den Teller mit der Masse in den Ofen geben und zehn Minuten lang bei 200°C backen.
- Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Den Kuchen in 16 quadratische Stücke (5x5cm) schneiden.

#### 2. APFELKOMPOTT

- Den Zucker in einer beschichteten Pfanne erhitzen
- Eine Messerspitze Fruchtmark aus der Vanilleschote schaben und mit den Apfelstückchen und einer Prise Salz zum Zucker geben.

- Bei geringer Temperatur unter ständigem Rühren 7–8 Minuten lang erhitzen, bis die Feuchtigkeit der Masse verdunstet ist.

- Vom Herd nehmen, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

#### 3. MASCARPONE-CREME

- Die Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen
- Den Zucker mit einem Esslöffel Wasser (7–10ml) i



Blattgelatine Meersalz 5g

LETZTER SCHRITT MENGE

Ferrero Rocher 8

Plättchen dunkle Schokolade (5x5cm) 8

Goldpuder

einem großen Edelstahltopf karamellisieren (währenddessen die Farbe des Zuckers kontrollieren).

- In einem zweiten Topf die Sahne erhitzen
- Sobald sich der Zucker mit der Wasser vermengt hat, die Hitze reduzieren und die Sahne dazugießen.
- Achtung: Die heiße Flüssigkeit kann schnell überkochen und verbrennen.
- Unter Rühren zuerst die Butter und anschließend die ausgewrungene Gelatine dazugeben.
- Abkühlen lassen und mit einer großzügigen Prise Meersalz würzen.
- Sobald das Karamell vollständig abgekühlt ist, die Mascarpone dazugeben und gut vermengen.

4. LETZTER SCHRITT

- Ein Kuchenstück in eine quadratische Ausstechform geben, mit etwas Apfelkompott beschichten (ca. 40g je Stück) und mit einem zweiten Kuchenstück belegen.
- Die Ausstechformen entfernen und die Kuchen mit der gesalzenen Karamellcreme bestreichen.
- Mit einem Schokoladenplättchen garnieren und mit Goldpuder bestreuen.
- Mittig auf die Kuchen einen Klecks Sahne geben und als krönenden Abschluss eine Ferrero Rocher Praline daraufsetzen.

Viel Freude beim Nachbacken wünscht Ferrero Rocher.