



FERRERO ROCHER- CHOCOLADEHART

Duur: Porties: Niveau:
🕒 50min 👤 2 personen ●●○ Gemiddeld

De ingrediënten

| VOOR DE CAKE | HOEVEELHEID |
|----------------|-------------|
| Ferrero Rocher | 2 |
| Bloem | 120g |
| Boter | 70g |
| Glazuursuiker | 70g |
| Cacaopoeder | 70g |
| Ei | 1 |
| Zout | 1 snufje |

| VOOR DE GANACHE | HOEVEELHEID |
|---|-------------|
| Pure chocolade | 100g |
| Double cream (of 1 deel mascarpone gemixt met 2 delen slagroom) | 100ml |
| Zout | 1 snufje |
| Roze en rode rozenblaadjes | |

Ferrero Rocher-chocoladehart ~ bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180°C. Meng de gezeefde bloem en de cacaopoeder met een snufje zout en de boter in een elektrische mixer, voeg het ei toe en blijf mixen. Dek het deeg af met plasticfolie en laat gedurende een half uur afkoelen in de koelkast.
2. Rol het deeg uit met een deegroller op een met meel bestoven oppervlak tot 2mm dikte, rol het op de deegroller en doe het in de hartvorm. Bak gedurende 25 minuten.
3. Hak de chocolade in stukken, giet de dubbele room in een pan met een snufje zout en breng aan het sudderen. Giet daarna de chocolade erin en blijf roeren tot alles goed is gemengd. Kap de chocolade ganache op de taart, maak de bovenkant glad met de achterkant van een lepel en laat gedurende 2 uur koelen in de koelkast. Decoreer met Ferrero Rocher bonbons en rozenblaadjes.

Allergenen: hazelnoten, sojalecithine, bloem, ei