



FERRERO ROCHER HAZELNootMARQUISE

Duur: Porties: Niveau:
🕒 40min 🍽️ 8 persons ●○○ Eenvoudig

De ingrediënten

VOOR DE CAKE	HOEVEELHEID
Ferrero Rochers	8
Pure chocolade	250g
Boter	120g
Glazuursuiker	100g
Geroosterde hazelnoten	40g
Sinaasappel	1
Eieren	3
Water	150ml
Suiker	170g
Gezoete gecondenseerde melk	200g
Witte chocolade	370g
Gelatine	4g
Rode gelkleurstof voor levensmiddelen	
Frambozen	4
Rode bessen	50g

Ferrero Rocher hazelnootmarquise ~ bereiding

1. Snij de chocolade in kleine stukjes en laat deze smelten in een hittebestendige kom boven een pan met sudderend water en zet weg om iets af te koelen. Klop de boter en de glazuursuiker met een elektrische handklopper, blijf kloppen tot het mengsel licht en romig is.
2. Scheid de dooiers van de eiwitten en voeg de dooiers één voor één toe aan het botermengsel, voeg daarna de gesmolten chocolade toe.
3. Klop de eiwitten met een elektrische klopper en voeg ze langzaam toe aan het chocolademengsel.
4. Neem 3 eetlepels van het mengsel, voeg de gehakte hazelnoten toe en meng dit door elkaar. Giet de helft van het oorspronkelijke chocolademengsel op een met bakpapier beklede vorm van 18cm. Giet daarna een laag chocoladehazelnootmengsel erover en werk af met het resterende chocolademengsel. Maak de bovenkant glad met een spatel en zet 4 uur in de vriezer.
5. Week de gelatine in koud water gedurende 10 minuten. Giet het water, de gecondenseerde melk en de suiker in een pan en breng aan de kook, zet daarna weg. Voeg de gehakte witte chocolade en de uitgeknepen gelatine toe. Meng goed met een elektrische mixer, voeg rode kleurstof toe tot u de juiste rode kleur krijgt. Laat afkoelen.
6. Haal het mengsel uit de vorm en plaats het op een afkoelrooster, giet de rode glazuur erover en laat 10 minuten rusten. Breng over op de serveerschaal en decoreer met vier Ferrero Rocher-bonbons en rode bessen.
7. Serveer met één Ferrero Rocher per portie.

Allergenen: melk, hazelnoten, sojalecithine