

Ciasto Ferrero Rocher

Składniki:

700 g masy kajmakowej o smaku kakaowym

750 g serka mascarpone

450 ml śmietany kremówki 30%

150 g orzechów laskowych

100 g wafelków o smaku orzechowym

1 łyżka cukru pudru

1 łyżka żelatyny

80 ml wrzątku (do rozpuszczenia żelatyny)

1 czekolada mleczna lub deserowa

2 paczki herbatników kakaowych (2 x 250g)



Wykonanie:

Przygotowanie ciasta zaczniemy od przygotowania paru składników. Orzechy laskowe prażymy na patelni, następnie wykładamy na ręcznik papierowy i przykrywamy drugim listkiem ręcznika papierowego. Dociskamy dłonią wykonując ruchy okrężne. W ten sposób pozbędziemy się skórki z orzechów. Teraz kroimy drobno i dzielimy na dwie równe części.

Wafle o smaku orzechowym kroimy na małe kawałki.

Blaszkę o wymiarach 24x38 cm wykładamy papierem do pieczenia, a na spód wykładamy pierwszą warstwę herbatników kakaowych.

Teraz kolej na masę. Do miski wlewamy śmietanę kremówkę 30%, ubijamy do momentu, aż będzie robić się lekko sztywna, następnie dodajemy stopniowo serek mascarpone, cały czas mieszając mikserem. Do oddzielnej miski odkładamy 1/3 masy, dodając łyżkę cukru pudru i wszystko dobrze mieszamy. Odkładamy masę do lodówki, a my zajmujemy się pozostałą 2/3 masy. Dodajemy do niej dwie łyżki masy kajmakowej, pierwszą połowę orzechów laskowych i pokrojone wafelki. Wszystko mieszamy na wolnych obrotach do połączenia się składników. Na koniec dodajemy łyżkę żelatyny, rozpuszczonej w 80 ml wrzątku i przestygniętej. Mieszamy, aż żelatyna dobrze się rozprowadzi po masie. Tak przygotowaną masę wykładamy do wcześniej przygotowanej foremki, której spód wyłożyliśmy herbatnikami. Masę równamy, żeby była ładnie prosta. Na masę wykładamy warstwę herbatników. Następnie na herbatniki wykładamy masę kajmakową (całą pozostałą) wymieszaną z drugą połową orzechów laskowych. Masę kajmakową przykrywamy herbatnikami, a następnie

wykładamy 1/3 masy. którą wcześniej przyszykowaliśmy i schowaliśmy do lodówki. Na samą górę ścieramy czekoladę na trawę o grubych oczkach, tak aby przykryła całą powierzchnię ciasta. Wkładamy do lodówki najlepiej na całą noc. Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

