

Ferrero Rocher Eis Dark mit Frischkäse-Marzipan-Creme



Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Ferrero Rocher Eis Classic
- 50 g Marzipan
- 2 EL Milch
- 40 g Vollmilchkuvertüre
- 50 ml Sahne
- 1 EL Frischkäse
- 2 EL goldene Zuckerperlen

Schwierigkeitsgrad: 

Zubereitungszeit: ca. 20 min.

So wird's gemacht:

1. Marzipan fein hacken, Milch aufkochen und Marzipan unter Rühren darin auflösen. Marzipan-Milch-Mischung mit Folie abdecken und ca. 30 Minuten kalt stellen.
2. Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen. Nudelholz mit Backpapier umwickeln, Schokolade mit einem breiten Pinsel zu 4 queren Streifen darüber pinseln und trocknen lassen.
3. Sahne steif schlagen, Frischkäse mit Marzipan-Milch-Mischung verrühren und Sahne unterheben. Schokoladen-Halbmonde vorsichtig vom Nudelholz lösen. Mit Hilfe von 2 Esslöffeln Frischkäse-Marzipan-Creme zu Nocken formen, auf Tellern anrichten und mit Schokoladen-Halbmond garnieren. Ferrero Rocher Eis Classic an die Creme legen, Creme mit Zuckerperlen bestreuen und servieren.