



Was benötigt wird:

- ✂ eine leere 200g Box Ferrero Rocher
- ✂ Schere
- ✂ einen Knauf
- ✂ goldener Stift
- ✂ Musterschablone
- ✂ eine kleine Gummimatte
- ✂ goldene Sprühfarbe
- ✂ weiße Pappe
- ✂ Klebmasse
- ✂ Rezeptvorlage von Ferrero Rocher

Bastelaufwand: ✂ ✂ ✂ ✂ ✂

Basteldauer: ca. 30 min.

So wird's gemacht:

1. Grundieren Sie den unteren Teil der Box mit weißer Sprühfarbe und den Deckel mit goldener. Lassen Sie beide Teile für ca. 20 Minuten gut trocknen.
2. Sobald die Sprühfarbe getrocknet ist, nehmen Sie Ihre Schablone zur Hand und besprühen Sie die Vorder- und Hinterseite der Box mit goldener Sprühfarbe. Lassen Sie die Farbe wiederum für rund 20 Minuten trocknen.
3. Kleben Sie den Knauf mit Hilfe von Klebmasse auf den Deckel.
4. Schneiden Sie nun die Gummimatte auf den Boden der Box (13x6 cm) zu.
5. Platzieren Sie die zugeschnittene Gummimatte auf dem Boden der Box, damit die Rezeptkarten später nicht in der Box verrutschen.
6. Nehmen Sie ein Stück weiße Pappe, schneiden Sie es so zu, dass es gut auf die lange Seite der Box passt und verzieren Sie es mit einem Goldstift.
7. Wenn das Rezeptlabel getrocknet ist, können Sie es mit Hilfe von Klebmasse auf die Box kleben.
8. Drucken Sie die Trennkarten und Rezeptvorlagen von Ferrero Rocher auf festem Papier aus und schneiden Sie diese zurecht.
9. Nun platzieren Sie die Rezepte in der Box.
10. Nach Bedarf können Sie auch eigene Rezepte auf den leeren Vorlagen notieren.
11. Nun können Sie die Box schließen.

BACKEN



BACKEN

Muhahaha!!

FAVORITEN



FAVORITEN



Pssst! ✨



VORSPESSEN



VORSPESSEN



Yummy!



HAUPTGERICHTE



HAUPTGERICHTE



Lecker!

NACHTISCHE



NACHTISCHE



Delicious!



CREAM TARTE MIT FERRERO ROCHER



🕒 45 min.

★ Schwer

ZUTATEN

TEIG:

- 125 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz

Ei:

- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 150 g Mehl
- Salz

ZUM DEKORIEREN:

- gehackte Haselnüsse
- Schokoladensplitter
- Waffelbruch
- Ferrero Rocher
- 250 g Butter (weich)
- 100 g Zartbitterschokolade
- 8 Ferrero Rocher

CREME:

- 4 Eiweiß
- 100 g Zucker

UTENSILIEN:

- 3 Schüsseln
- Handrührgerät
- Gummispatel
- Nudelholz
- Frischhaltefolie
- Backofen
- 2 Backbleche
- Backpapier
- kleiner Topf
- Standmixer
- Spritzbeutel

REZEPTNAME:

- min.
- Leicht
- Mittel
- Schwer

ZUTATEN

ZUBEREITUNG

ZUBEREITUNG

Butter mit Zucker schaumig schlagen. Ei, Mehl, Salz und gemahlene Haselnüsse unterrühren. Mit Frischhaltefolie abdecken und 1 Std. kaltstellen.

Backofen auf 175°C vorheizen. Den Teig in zwei Hälften teilen und je 3 – 4 mm auf Backpapier ausrollen. In Kreisform zuschneiden und einen kleineren Kreis in der Mitte ausstechen. Beide Böden für ca. 20 – 25 Min. in den Backofen geben und anschließend gut abkühlen lassen.

Für die Buttercreme Eiweiß mit Zucker im Wasserbad erhitzen und anschließend mit einem Handrührgerät aufschlagen. Butter nach und nach zugeben, bis eine glatte Creme entsteht.

Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen und unterheben.

Für die Rocher-Creme, Ferrero Rocher fein zerkleinern und mit ca. 100 g der Buttercreme vermengen. Die Cremes in Spritzbeutel füllen.

Auf den ersten Boden innen einen Kreis mit Rocher-Creme spritzen und außen Buttercreme. Den zweiten Boden daraufsetzen, mit der übrigen Creme, Ferrero Rocher und den restlichen Zutaten verzieren.

Kokosmousse mit Mandelbiskuit



45 min. **★ Leicht**

Zutaten:

- TEIG:**
- 4 Eiweiß
- 125 g Mandelmehl
- 80 g Zucker
- Prise Salz
- CREME:**
- 100 g weiße Schokolade
- 150 g Kokosmilch
- 150 g Sahne
- 30 g gehackte Mandeln
- 30 g Kokosflocken
- 30 g Waffeln
- 50 g weißes Mandelmus
- 2 Raffaello

- UTENSILIEN:**
- 2 Schüsseln
- Handrührgerät
- Ausstechform
- Nudelholz
- Backofen
- Backblech
- Backpapier
- Löffel

Zubereitung:

Backofen auf 180°C vorheizen. Für den Mandelbiskuit Eiweiß mit Zucker & Salz steif schlagen. Mandelmehl unterheben.

Die Masse dünn auf Backpapier verstreichen und 10 - 15 Min. backen.

Für die Kokosmousse weiße Schokolade in einem Wasserbad schmelzen. Kokosmilch cremig rühren. Sahne steif schlagen. Gerührte Kokosmilch unter die weiße Schokolade rühren, die geschlagene Sahne unter die Masse heben.

Aus dem ausgekühlten Mandelbiskuit Kreise ausstechen. Für die Kokos-Mandel-Creme gehackte Mandeln, Kokosflocken, weißes Mandelmus und zerbröselte Waffeln vermengen.

Nun abwechselnd Kokosmousse, Mandelbiskuit und Kokos-Mandel-Creme in Dessertgläser schichten und zuletzt mit Raffaello dekorieren.