

**Zutaten für 4 Portionen:**

- 4 Ferrero Rocher Eis Classic
- 1 kleiner Zweig Rosmarin
- 40 g Zucker
- 1 EL gehackte Haselnüsse
- 60 g Zartbitterschokolade
- 80 ml Sahne

Schwierigkeitsgrad: **Zubereitungszeit:** ca. 20 min.**So wird's gemacht:**

- 1.** Rosmarin waschen, trocken schütteln und fein hacken. Zucker in einem kleinen Topf karamellisieren und Rosmarin und Haselnüsse unterrühren. Karamell auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen, mit einem weiteren Stück Backpapier abdecken, mit dem Topfboden flach drücken und auskühlen lassen.
- 2.** Schokolade mit Sahne über einem heißen Wasserbad schmelzen und mit Folie abgedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen. Rosmarin-Krokant in ungleichmäßige Stücke brechen.
- 3.** Schokoladen-Sahne-Mischung steif schlagen und mit Hilfe eines Teelöffels klecksförmig auf Tellern anrichten. Ferrero Rocher Eis Classic mittig darauf platzieren, mit Rosmarin-Krokant garnieren, nach Wunsch mit Goldpuder garnieren und servieren.