

Ciasto Ferrero Rocher



Autor: **olcia35**
Przepisów: **37** Ocena: **655**

 > 6 os.  60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- BISZKOPT ORZECHOWY:, -
- jajka, 5 szt
- cukier, 4 łyżki
- mielone orzechy laskowe, 15 dkg
- kakao, 1,5 łyżki
- Mąka pszenna, 1,5 łyżki
- proszek do pieczenia, 1,5 łyżeczki
- Masa:, -
- masło, 1,5 kostki
- czekolady gorzkie, 3 szt
- nutella, 7,5 kopiastych łyżek
- wafelki orzechowe "Góralki", 5 szt

Sposób przygotowania:

- 1 Biskopt: Jajka ubijamy z cukrem na puszystą masę. Delikatnie drewnianą łyżką dodajemy pozostałe składniki i delikatnie mieszamy. Masę wylewamy na dużą prostokątną blachę wyłożoną papierem do pieczenia i pieczemy ok 25min w temp. 180 stopni. Pieczemy drugi blat wg powyższego przepisu.
- 2 MASA: Czekolade rozpuszczamy na parze, studzimy i miksujemy z masłem i nutella. Dodajemy drobno pokrojone wafelki i mieszamy. Połowę masy wykładamy na pierwszy blat, przykrywamy drugim i wykładamy resztę masy. Ja całość udekorowałam pralinami orzechowymi. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: