

## **Ferrero Rocher**



### **Sastojci**

#### **Kora:**

- 100 g maslaca
- 100 g šecera u prahu
- 4 jajeta
- 130 g cokolade za kuvanje
- 1 kašika kakaoa
- 70 g brašna
- 1 kašika praška za pecivo
- malo soli
- 70 ml slatke pavlake
- 130 ml mleka

#### **Fil:**

- 400 g nutella krema
- 400 g mascarpone sira
- 250 g pecenih lešnika
- 4 napolitanke
- šlag

### **Priprema**

Kora: Umuti se maslac sa šecerom u prahu, dodaju se žumanca, i u to se doda cokolada otopljena na pari, pa se sve to dobro umuti. Zatim se doda brašno i prašak za pecivo i u to lagano se umeša žicom, (ne mikserom), mleko, slatku pavlaku (ne muceno) i sneg od bjelanaca.

Smjesa se izlije u okrugli kalup i pece se na 180 stepeni oko 20-30 minuta.

Fil: Izmuti se maskarpone, nutela, sitno seckani orah i iseckane napolitanke (ne mlevene nego da su krupnije, da se osete). Fil se premaže preko kore i na sve to se stavi šlag i pospe se rendanom cokoladom ili lešnicima...