

## *Ferrero Rocher*



*Virkelig lækre chokoladekugler der faktisk ikke er så svære at lave. Det kræver bare lidt tålmodighed – og en del vasken hænder ☺*

*Chokoladekuglerne smager rigtig dejligt af ristede nødder og chokolade og er knasende samtidig med, at de smelter i munden. Jeg synes, at de er bedst, når de er lidt kolde – de bliver hurtigt lidt snaskede, når de står ude. Jeg har fundet dem på majavase.dk*

*Ca 30 stk*

### ***Fyld***

*120 g hasselnødder*

*300 g nutella*

*60 g isvafler*

### ***Overtræk***

*200 g mælkechokolade*

*60 g hasselnødder*

Start med at riste alle hasselnødderne i ovnen – både dem til fyldet og til overtrækket.  
Tænd ovnen på 190 grader.  
Kom hasselnødderne på en plade med bagepapir og sæt i ovnen ca 10 min – til skallen krakelerer.

Lad dem køle lidt og gnid så skallerne af mellem hænderne.  
Gem ca 30 hele nødder og hak resten.

Knus isvaflerne.

Kom nutella, knuste isvafler og 90 g af de hakkede nødder i en skål og bland det godt sammen.

Kom massen i fryseren ca 10 min, så er den meget nemmere at arbejde med.

Lav små kugler af massen og gem en hel hasselnød midt i hver kugle.

Læg kuglerne på et spækbræt med bagepapir og sæt dem i fryseren.



### **Chokoladeovertræk**

Smelt chokoladen over vandbad og kom resten af de hakkede hasselnødder i.

Tag kuglerne ud af fryseren og dyp hver enkelt i den smeltede chokolade.

Jeg bruger en chokoladegaffel og "ruller" dem lidt op af skålens kant for at få lidt af den overskydende chokolade af.

Læg kuglerne på et spækbræt med bagepapir.

Sæt kuglerne i køleskabet indtil de skal serveres.

