

Rocher-Dessert

Das Rocher-Dessert ist besonders für Schokololiker und Nuss-Liebhaber ein Gaumenschmaus. Ein Rezept das schnell gemacht und wahnsinnig köstlich ist.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

50 g	Vollmilchkuvertüre
0.5 l	Milch
1 EL	Backkakao (leicht gehäuft)
35 g	Zucker
2 EL	Speisestärke (gut gehäuft)
12 Stk.	Ferrero Rocher (Kugeln)
200 ml	Schlagobers
Nach Belieben	Haselnusskrokant

Zubereitung

1. Für das **Rocher-Dessert** den Kakao, den Zucker und die Speisestärke in eine Schüssel geben und miteinander verrühren.
2. Dann ein paar Esslöffel von der Milch abnehmen, zum Kakao-Gemisch hinzufügen und wie bei einem Pudding zu einer glatten Sauce verrühren.
3. Jetzt die restliche Milch in einen Topf geben, die Schokolade in Stücken hinzufügen und alles auf dem Herd erhitzen.

4. Wenn sich die Schokolade komplett aufgelöst hat, die Milch einmal kurz aufkochen lassen, den Topf vom Herd ziehen und die angerührte Sauce einrühren.

5. Danach den Topf wieder auf die heiße Herdplatte ziehen und die Masse unter Rühren ca. 1 Minute leicht köcheln lassen.

6. Anschließend den warmen Pudding gleichmäßig auf 4 Gläser/Schalen aufteilen, abkühlen lassen und für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

7. Nun das Schlagobers steifschlagen.

8. Danach pro Glas je 2 Rocher mit dem Messer zerhacken und auf dem Pudding verteilen.

9. Nun das Schlagobers gleichmäßig auf die Gläser/Schalen verteilen und mit Haselnusskrokant bestreuen. Vor dem Servieren die Gläser noch mit einer Rocher-Kugel dekorieren.

Tipp

Anstatt mit Haselnusskrokant kann man das Rocher-Dessert zusätzlich mit gehackten Nüssen verfeinern.