

# Ferrero rocher s nutelou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- **podle potřeby**
- lískové ořechy 400 g
- **poleva**
- čokoláda 200 g
- **těsto**
- tatranka 4 ks
- nutella 5 lžíce

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Chlazení, mražení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Do misky nejemno nastrouháme oříškové nebo čokoládové tatranky. Záleží na chuti. Přidáme mírně rozehřátou nutellu a 60 g nejemno nasekaných lískových oříšků. Pokud bude směs řídká, můžeme přidat ještě další oříšky. Těsto dáme vychladit asi na 60 - 90 minut. Kuličky se budou lépe tvořit.

Odpočinuté a vychlazené těsto vyjmeme z lednice a tvoříme kuličky. Ty děláme co nejrychleji. Teplé těsto se pak lepí. Kuličky obalíme v sekaných oříscích.

Kuličky Ferrero rocher s nutelou dáme opět vychladit do lednice. Pro mlsnější jazýčky můžeme roztopit čokoládu a kuličky v ní obalit.

Z tohoto množství je zhruba 25 kuliček.