



Rokoko

Rokoko



- 2 Gläser gehackte Walnüsse
- 4 EL Zucker
- 2 ½ Sahnesteif
- 2 Gläser Schlagsahne
- 1 Glas Puderzucker
- 4 Butterkekse
- 1 EL Butter
- 150 g Bitterschokolade
- 1 EL Honig oder Marmeladenflüssigkeit

- # In eine Teflonpfanne 2 EL Zucker und gehackte Haselnüsse geben. Bei mittlerer Hitze anbraten (es kann ganz wenig Wasser hinzugegeben werden).
- # Um die Haselnüsse zu binden entweder ein Esslöffel Honig oder Marmeladenflüssigkeit hineinmischen und vom Herd nehmen.
- # In eine tiefe Rührschüssel 2 Pkg Sahnesteif, Puderzucker und 1 ½ Gläser Schlagsahne einfüllen und mit dem Mixer schlagen bis es steif wird.
- # In einem anderen Gefäß entweder die Butterkekse kleinschlagen oder mit dem Mixer klein hacken und der Sahne unterrühren.
- # Die gebratene Haselnuss-Mischung in eine glatte Backform einfüllen und mit dem Löffel ebenen. Nun die Butterkeks-Schlagsahne-Mischung einfüllen und für mindestens drei Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- # Nach dieser Zeit das Eis aus der Form nehmen und die Oberfläche mit der Mischung aus geschmolzenem Butter und Bitterschokolade mit einem Messer eben auftragen.
- # Wieder für eine Stunde in das Gefrierschrank stellen.
- # ½ Pkg Sahnesteif, ½ Glas Schlagsahne und 2 Esslöffel Zucker mit einem Handmixer bearbeiten. Rokoko aus dem Gefrierschrank nehmen und mit einer Spachtel die Sahne auftragen. Die Sahne, die übrig geblieben ist, in eine Sahnepumpe füllen und verzieren.
- # Auf Wunsch kann Rokoko auch mit abgetropften Marmeladestücken belegt werden.
- # Im Gefrierschrank aufbewahren und vor dem Servieren herausnehmen, zuschneiden und servieren.

Tipp: Rokoko kann zubereitet einen Monat im Gefrierschrank aufbewahrt werden.