

Ricetta: **Crema rocher**

Author: WWW.MISYA.INFO

Ho sentito parlare varie volte della crema rocher, ma non essendo una patita delle nocciole, non mi era mai venuta la curiosità di provarla. Il mese scorso in occasione del compleanno di mia nonna, ho deciso di prepararle io la torta... ho fatto una torta alla nocciola e per farcirla ho deciso di utilizzare la crema rocher. La ricetta di questa crema si trova un pò ovunque sui vari blog e forum di cucina, gli ingredienti sono sempre gli stessi, quello che varia è la proporzione tra i vari ingredienti, io ho utilizzato queste dosi per farcire una torta di un diametro di 24 cm. Per adesso prendete la ricetta di questa crema goduriosissima, a domani la torta completa :P

Ingredienti per farcire una torta di 24 cm:

300 ml di nutella  
200 ml di panna fresca  
100 gr di wafer alla nocciola  
80 gr di nocciole tritate  
2 cucchiaini di liquore maraschino

Tempo di preparazione: 10 min

Tempo totale: 10 min

Procedimento per preparare la Crema rocher

In un'ampia ciotola montare leggermente la panna fresca. Non appena sarà leggermente montata, aggiungere la nutella

Mescolare delicatamente

Sbriciolare i wafer alla nocciola e tritare le nocciole e aggiungerle insieme al maraschino, alla crema di panna e nutella.

Mescolare delicatamente la crema fino a renderla omogenea. Coprire la crema rocher con una pellicola e conservarla in frigo fino al suo utilizzo

Se volete potete anche servirla come dolce al cucchiaio ;)

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO