

## Ferrero Rocher taart recept

 ± 2 uur

 ± 1.5 uur

 10 personen



Mmm, wat ziet deze taart er heerlijk uit! De taart bestaat niet alleen uit Ferrero Rocher, maar ook uit Nutella. En die combinatie is echt verrukkelijk. Serveer de taart bijvoorbeeld eens op een verjaardag, succes gegarandeerd! Wil je deze Ferrero Rocher taart zelf eens maken? Lees dan snel verder voor het recept!

### Benodigdheden uit onze webshop:

- 120 gram Brand New Cake Chocolade Biscuit-mix;
- Molen de Hoop Hazelnoot fijn gehakt;
- Scheutje vanille-extract;
- 450 gram Brand New Cake Suikerbakkerspoeder;
- 200 gram Callebaut Chocolade Callets Melk;
- Taartkarton;
- Taartpan 15 centimeter;
- Bakspray;
- Taartzaag;
- 3 spuitzakken;
- Spuitmondje;
- Paletmes.

### Overige benodigdheden:

- 2 eieren, maat L;





-



## écht alles om te bakken

- 1 × BrandNewCake Chocolade Biscuit-mix 500g (Art.nr.: BNC00812)
- 1 × Molen de Hoop Hazelnoot gehakt fijn 250gr (Art.nr.: DH87)
- 1 × BrandNewCake geconcentreerde aroma Vanille 30ml (Art.nr.: BNC00172)
- 1 × BrandNewCake Suikerbakkerspoeder 800g (Art.nr.: BNC00261)
- 1 × Callebaut Chocolade Callets Melk (823) 1kg (Art.nr.: 823NV-T78)
- 1 × Taartkarton Fuchsia/Zwart Ø24cm per stuk (Art.nr.: PNF24S2)
- 1 × Taartpan PME rond Ø15 x 10cm (Art.nr.: RND0641)
- 1 × BrandNewCake Bakspray 250ml (Art.nr.: BNC00675)
- 1 × BrandNewCake Taartzaag / Kapselzaag Dubbel 32cm (Art.nr.: BNC00764)
- 1 × BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 × BrandNewCake Spuitmondje Bloem #2D (Art.nr.: BNC01137)
- 1 × BrandNewCake Paletmes / Glaceermes 20cm (Art.nr.: BNC01242)

