

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema simil ferrero rocher

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 400 g di nutella
- 200 ml di panna (non zuccherata
quella da cucina è ottima)
- 120 g di nocciole tritate
- 1/2 pacco di wafers alla nocciola sbriciolati
- poco maraschino o altro liquore a scelta.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



- 2 Versare la nutella in una ciotola insieme alla panna da cucina (se si usa la panna per dolci montarla).



- 3 Dopo aver mescolato, aggiungere i wafers sbriciolati, la granella di nocciole e un po' di maraschino.



4 Ecco il risultato:



5 Procedere alla farcitura della torta.

Rimane morbidissima anche dopo aver tenuto la torta in frigorifero.