CHEESCAKE DE FERRERO ROCHER

Tiempo de preparación:	Cantidad de porciones:	Dificultad:
2h 30min	8 personas	Medio

Ingredientes

RECETA DE CREMA DE ALMENDRAS

Manteca blanda	100g
Azúcar	100g
Huevos	2
Polvo de almendra	100g
Vainilla liquida	2cl
Ron ámbar	2cl

RECETA DE MOUSSE SIN COCCIÓN

Queso fresco	360g
Yogur natural	180g
Jugo de limón	2 cucharaditas
Azúcar	45g
Gelatina en polvo	½ sobre

Preparación

1. Para la base de la torta:
   • Mezclar el azúcar y la harina, luego agregar la manteca y mezclar.
   • Agregar el agua rápidamente y luego mezclar para obtener una masa suave.
   • Estirar y poner la masa en un molde para torta.

2. Para la crema de almendras:
   • Mezclar el azúcar y la manteca, luego agregar los huevos uno por uno.
   • Escaldear la mezcla y agregar el resto de ingredientes.
   • Poner todo en el horno durante 20 minutos a 180 °.

3. Para el mousse sin cocción:
   • Combinar el queso crema, el yogur y el limón.
   • En una olla, combinar el azúcar y la gelatina, agregar el agua y lleve a ebullición.
   • Una vez que la mezcla espese, agregar a la primer mezcla (queso crema, yogur, limón). Dejar reposar en la heladera durante 6 horas.
   • Colocar el mousse en un círculo de 2 cm de altura, en el centro del pastel (el círculo debe ser más pequeño que el pastel).
   • Alrededor del círculo, coloque a los Ferrero Rocher en el espacio entre la tarta y el círculo, con un espacio para escalfar el mousse entre los bombones.
   • Colocar el mousse entre el Ferrero Rocher, terminar con la decoración de caramelo.