



# TORTA DE NAVIDAD

Tiempo de preparación:

Cantidad de porciones:

Dificultad:



2h



8 personas



Difícil

## Ingredientes

PARA EL PASTEL	CANTIDAD
Huevos enteros	4
Yogur entero	250ml
Manteca	120g
Azúcar	125g
Harina	200g
Maicena	150g
Sobre de levadura	1
Sal	1 pizca
Vainilla	

PARA EL RELLENO	CANTIDAD
Crema	200g
Chocolate con leche	300g

## Preparación

1. Precalentar el horno a 180°C. Engrasar un molde de horno (aprox. 24cm de diámetro). Cubrir el fondo y los laterales con papel de horno.
2. Separar las yemas de las claras.
3. En un bowl, batir la manteca a temperatura ambiente con la mitad del azúcar.
4. A continuación añadir 2 yemas de huevo y mezclar muy bien. Añadir la vainilla y el yogur.
5. Tamizar la levadura y añadela a la mezcla.
6. En otro bowl, con una batidora eléctrica, batir las otras dos claras de huevo hasta conseguir una textura esponjosa y blanca. Añadir poco a poco el azúcar restante y batir hasta conseguir picos firmes.
7. Con una cuchara metálica grande, incorporar la mitad de las claras de huevo a la mezcla de manteca. Repetir el proceso con el resto de las claras de huevo.
8. Colocar la masa en el molde y hornear a 180°C durante unos 45-50 min. Pasado este tiempo, comprobar con un palito que la masa esté cocida.
9. Rellenar de ganache de chocolate con leche: Poner la crema en una olla a temperatura baja. Cuando empiece a hervir, retirar la olla del fuego, añadir el chocolate y dejar que se derrita. La mezcla debe ser suave y consistente. Dejar enfriar.
10. Con un stick de pasta de chocolate dibujar la forma de un arbolito con una estrella en lo más alto.
11. Cubrir la estrella con colorante alimentario dorado en polvo y dejar en el horno durante una hora para que se vaya endureciendo.
12. Cortar la torta por la mitad. Con la ayuda de una espátula, untar el interior con la ganache de chocolate con leche. Seguidamente, colocar los Ferrero Rocher en dos filas a lo largo de los extremos de la torta. Para terminar, introducir un palito en el medio del árbol.



y la  
estrella  
para  
fijarla  
la  
torta.