



TORTA DE PISTACHO Y CHOCOLATE FERRERO ROCHER

Tiempo de preparación: Cantidad de porciones: Dificultad:

🕒 1h 30min 🍽️ 6 personas ●●○ Medio

Ingredientes

Ferrero Rocher	6
Crema	300ml
Harina refinada	220g
Dátiles deshidratados	160g
Chocolate	150g
Azúcar	130g
Manteca	90g
Pistachios	60g
Huevos	4
Polvo de hornear	1 cucharadita
Bicarbonato de sodio	1 cucharadita
Una pizca de sal	

Preparación

1. Precalentar el horno a 180°C. Verter 250 ml de agua hirviendo sobre los dátiles deshuesados y picados y dejar en remojo durante 10 minutos. Derretir el chocolate en un recipiente resistente al calor sobre una olla con agua a fuego lento, revolviendo de vez en cuando.
2. Mezclar la manteca, una pizca de sal y el azúcar en un bowl, luego agregar un huevo a la vez y la harina tamizada, el bicarbonato de sodio y el polvo para hornear.
3. Mezclar los dátiles con el agua y el chocolate derretido y agregarlos al bowl de la mezcla de azúcar, mezcle y luego verterlo a un molde engrasado de 20 cm con papel de manteca. Espolvorear la superficie con 50 g de pistachos picados y cocinar en el horno durante 50 minutos. Dejar reposar hasta que se enfríe.
4. Batir la crema, extender 2/3 de ella en los lados y en la parte superior de la torta. Poner la crema restante a una manga y decorar la parte superior del pastel.
5. Agregar chocolates Ferrero Rocher individuales y pistachos sobrantes y servir con un Ferrero Rocher por porción.