



TORTA DE CUMPLEAÑOS

Tiempo de preparación:

Cantidad de porciones:

Dificultad:



2h



8 personas



Difícil

Ingredientes

| PARA LA TORTA | CANTIDAD |
|----------------------------------|--------------|
| Un molde grande 24cm de diámetro | 10cm de alto |
| Crema fresca | 330g |
| Azúcar | 330g |
| Huevos | 4 |
| Harina tipo 00 | 280g |
| Harina de avellana | 50g |
| Levadura en polvo | 16g |
| Vainilla | 10 g |

| PARA LA DECORACIÓN | CANTIDAD |
|--------------------------|----------|
| Chocolate blanco | 150g |
| Ferrero Rochera tu gusto | |

Preparación

1. Batir la crema, previamente enfriada en la heladera.
2. En un bowl grande, batir los huevos con el azúcar durante unos 15 minutos con una batidora eléctrica.
3. Tamizar la harina tipo 00, la harina de avellana y la levadura en polvo y mezclar estos ingredientes con la vainilla. Por último, añadir la crema batida, mezclando desde abajo hacia arriba.
4. Con el horno precalentado, hornear la torta durante 30 minutos a 180°C y luego otros 20 minutos a 160°C.
5. Para la capa superior, repetir la receta reduciendo la dosis a la mitad, en un molde de 18cm de diámetro y 10cm de alto. Cortar cada torta en tres partes iguales.
6. Vertir 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.
7. Con una espátula, esparcir la ganache de chocolate en la parte interior y exterior del pastel. Derretir un poco de chocolate blanco al baño maría y verterlo sobre la torta hasta cubrirlo.
8. Colocar la capa superior sobre la base y terminar decorando con un Ferrero Rocher.