



FERRERO CHEESECAKE

Tiempo de preparación: 5h 20min Cantidad de porciones: 8 personas Dificultad: ●●○ Medio

Ingredientes

BASE DE LA TORTA CANTIDAD

Avellanas	50g
Galletitas de chocolate	150g
Manteca	50g

RELLENO CANTIDAD

Queso crema	450g
Azúcar Impalpable	60g
Crema de Chocolate y Avellanas (Nutella)	120g

DECORACIÓN CANTIDAD

Avellanas	50g
Chocolate	50g
Ferrero Rocher	10

Preparación

1. Procesar las avellanas y las galletitas de chocolate juntas. Agregar la manteca hasta unir. Colocar en el molde y emparejar.
2. Mezclar el Queso Crema con el Azúcar Impalpable. Agregar la crema de chocolate y avellanas hasta unir.
3. Colocar en el Molde. Heladera por 5 horas.
4. Procesar Avellanas y Derretir chocolate para decorar. Decorar con Ferrero Rocher.