SEMIFREDDO FERRERO ROCHER AU CAFÉ

Durée : 40min

Portions : 8 personnes

Niveau : ●○○ Facile

Les ingrédients

POUR LE GÂTEAU	QUANTITÉ
Ferrero Rochers	8
Crème fraîche	650ml
Sucre cristallisé	160g
Blancs d'œufs	3
Café instantané	20g
Chocolat noir	250g
Grains de café	1 cc.
Feuille dorée comestible	1

Semifreddo Ferrero Rocher au café ~ la préparation

1. Temps de préparation: 30 min.
   Temps de cuisson: 10 min.

   Versez 40g d'eau dans une casserole, ajoutez le sucre cristallisé et portez à ébullition. Ajoutez le café instantané et mélangez à l'aide d'une cuillère jusqu'à ce qu'il soit fondu. En même temps, battez les blancs d'œufs à l'aide d'un batteur électrique manuel et ajoutez-y petit à petit le café chaud tout en continuant à battre. Laissez reposer jusqu'à ce que la préparation soit froide.

2. Fouettez 500ml de crème fraîche et mélangez-la avec la préparation au café. Versez la moitié de la préparation dans un moule à gâteau Bundt de 20cm. Hachez 50g de chocolat noir et faites-le fondre, ensuite versez-le dans le moule, ajoutez les grains de café broyés et le reste de préparation au café.

3. Égalisez la surface à l'aide d'une spatule et mettez au congélateur pendant 4-5 heures. Hachez le reste de chocolat et faites-le fondre en versant le reste de crème fraîche chaude par-dessus. Démoulez la crème au café gelée sur un plat, versez de la ganache au chocolat dessus et complétez avec six chocolats Ferrero Rochers et quelques morceaux de feuille dorée comestible.
   Servez avec un Ferrero Rocher par portion.

   Allergènes : noisettes, crème, œuf, lécithine de soja.