



MARQUISE FERRERO ROCHER À LA NOISETTE

Durée : 40min Portions : 8 personnes Niveau : Facile

Les ingrédients

POUR LE GÂTEAU	QUANTITÉ
Ferrero Rochers	8
Chocolat noir	250g
Beurre	120g
Sucre glace	100g
Noisettes grillées	40g
Orange	1
Œufs	3
D'eau	150ml
Sucre	170g
Lait concentré sucré	200g
Chocolat blanc	370g
Gélatine	4g
Colorant alimentaire rouge en gel	
Framboises	4
Groseilles rouges	50g

Marquise Ferrero Rocher à la noisette ~ la préparation

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

Coupez le chocolat en petits morceaux et faites-le fondre dans un plat résistant à la chaleur placé dans une casserole d'eau frémissante (bain-marie), ensuite retirez du feu et laissez refroidir un peu. Battez le beurre et le sucre glace à l'aide d'un batteur électrique manuel jusqu'à ce que la préparation soit légère et crémeuse.

2. Séparez les blancs des jaunes d'œufs et ajoutez les jaunes d'œufs un par un à la préparation au beurre, avant d'ajouter le chocolat fondu. Fouettez les blancs d'œufs au batteur électrique et ajoutez-les délicatement à la préparation au chocolat.
3. Prélevez 3 cs. de la préparation, ajoutez-y les noisettes hachées et mélangez. Versez la moitié de la préparation de départ au chocolat dans un moule de 18 cm recouvert de papier sulfurisé, ensuite versez une couche du chocolat aux noisettes et terminez avec le reste de la préparation au chocolat. Égalisez la surface à l'aide d'une spatule et mettez au congélateur pendant 4 heures.
4. Immergez la gélatine dans de l'eau froide pendant 10 minutes. Versez l'eau, le lait concentré et le sucre dans une casserole et portez à ébullition, puis retirez du feu. Ajoutez le chocolat blanc haché et la gélatine, essorée. Mélangez bien à l'aide d'un batteur électrique, ajoutez le colorant alimentaire rouge jusqu'à obtenir la couleur rouge désirée. Laissez refroidir.
5. Démoulez et placez sur une grille de refroidissement, glacez avec le glaçage rouge et laissez reposer pendant 10 minutes. Déposez la préparation sur un plat et décorez avec quatre chocolats Ferrero Rocher et des groseilles rouges.
Servez avec un Ferrero Rocher par portion.

Allergènes : lait, noisettes, lécithine de soja