



TORTA DE PISTACHE E FERRERO ROCHER

Duração: 1h 30min Porções: 6 Pessoas Nível: Médio

Ingredientes

	QUANTIDADE
Ferrero Rocher	6 unidades
Creme de leite fresco*	300ml
Farinha refinada	220g
Tâmaras desidratadas sem caroço	160g
Chocolate	150g
Açúcar	130g
Manteiga	90g
Pistache	60 unidades
Ovos	4
Colher chá de fermento em pó	1
Colher chá de bicarbonato de sódio	1

*Teor de gordura 30 a 35% ou nata

Torta de Pistache e Ferrero Rocher - instruções

1. Pré-aqueça o forno a 180°C.
2. Despeje 250 ml de água fervente sobre as tâmaras picadas e deixe de molho por 10 minutos.
3. Derreta o chocolate em um recipiente.
Dica: utilize uma tigela refratária sobre uma panela com água em fogo baixo.
4. Misture a manteiga, uma pitada de sal e o açúcar em uma tigela e, sem seguida, adicione os ovos, a farinha, o bicarbonato de sódio e o fermento em pó.
Dica: peneire a farinha, para a massa ficar mais leve.
5. Misture as tâmaras com a água ao chocolate derretido e depois adicione-os à tigela da mistura de açúcar.
6. Despeje a mistura em uma forma de 20 cm untada em papel manteiga.
7. Polvilhe a superfície com 50g de pistache picado e leve ao forno por 50 min.
8. Deixe repousar até esfriar.

Bata o creme de leite e espalhe 2/3 dele nas laterais e em cima do bolo e use o restante para decorar o topo do bolo, junto dos bombons de Ferrero Rocher.