



# CHARLOTTE DE MORANGO E FERRERO ROCHER

Duração:

Porções

Nível

🕒 1h 15min

👤 8 Pessoas

●●○ Médio

## Ingredientes

### MASSA:

Ovos	7
Farinha	150g
Chocolate em pó	20g
Açúcar de confeiteiro	180g
Sal	1 pitada

### CREME DE FRUTAS:

Morangos	500g
Leite integral	300ml
Creme de leite fresco*	350g
Gemas de ovo	4
Açúcar de confeiteiro	80g
Gelatina	10g
Essência de baunilha	½ colher de chá

### GELATINA:

Morangos	500g
Gelatina	10g
Açúcar de confeiteiro	40g

### DECORAÇÃO:



Ferrero Rocher

---

Creme de leite fresco\*

---

Morangos

---

\*Teor de gordura 30 a 35% ou nata

---

## Charlotte de Morango e Ferrero Rocher - Instruções

### 1. Massa:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C
2. Separe as claras das gemas. Bata as claras com a batedeira, adicionando o açúcar aos poucos, até formar picos moles. Separadamente, bata as gemas, peneire a farinha e o cacau em pó e misture.  
Dica: utilize uma espátula flexível para misturar.
3. Espalhe a preparação da gema em uma assadeira untada com papel manteiga e leve ao forno por 15 minutos.
4. Deixe esfriar e corte uma forma redonda de 18cm e duas tiras de 9cm de altura.
5. Coloque a forma redonda dentro de uma forma de 18cm e as tiras nas laterais para formar um círculo.

### 2. Creme de morango:

1. Misture o leite e o creme de leite em uma panela média, adicione a essência de baunilha e leve a mistura para ferver.
2. Misture as gemas e o açúcar em uma tigela média e despeje aos poucos a mistura de leite quente, mexendo sempre.
3. Transfira para um recipiente resistente ao calor e cozinhe o creme em banho-maria por 10 minutos até o creme engrossar.
4. Mergulhe a gelatina em água, escorra e transfira para um recipiente.
5. Misture os morangos na batedeira, bata as natas e junte ao purê de morangos.
6. Adicione o creme de leite à mistura e despeje sobre o molde preparado.
7. Leve à geladeira por 6 horas.

### 3. Geleia:

1. Misture os morangos com o açúcar e a gelatina escorrida em uma panela com 2 colheres de água. Mesa e despeje sobre o creme de morango.
2. Leve à geladeira por 2 horas e desenforme em uma charlotte.

### 4. Decoração:

- Decore com chantilly, morangos fatiados e bombons de Ferrero Rocher.