



SEMIFREDDO FERRERO ROCHER

Duração: 40min Porções: 8 Pessoas Nível: Fácil

Ingredientes

Ferrero Rocher	8
Creme de leite fresco*	650 ml
Açúcar mascavo	160g
Claras de ovo	3
Pó de café	20g
Chocolate meio amargo	250g
Grãos de café	1 colher de sopa
Folhas de ouro comestíveis	À gosto

*Teor de gordura 30 a 35% ou nata

Semifreddo Ferrero Rocher - Instruções

1. Coloque 40 ml de água em uma panela, adicione o açúcar e deixe ferver.
2. Adicione o café instantâneo e misture até derreter.
3. Bata as claras com a batedeira elétrica e despeje aos poucos sobre o café quente. Deixe esfriar.
4. Bata 500 ml de creme de leite fresco e misture com a mistura de café.
5. Despeje metade da mistura em uma forma bundt de 20 cm.
6. Derreta 50g de chocolate amargo e despeje na forma, adicione os grãos de café moídos e o restante da mistura de café.
7. Congele por 5 horas.
8. Derreta o restante do chocolate e despeje-o sobre o creme de leite restante.
9. Desenforme o creme de café congelado em um prato, despeje o ganache sobre ele e cubra com os bombons Ferrero Rocher e pedaços de folha de ouro comestível.