



MARQUISE DE FERRERO ROCHER

Duração:

Porções

Nível



40min



8 Pessoas

●○○ Fácil

Ingredientes

Ferrero Rocher	8
Chocolate meio amargo	250g
Manteiga	120g
Açúcar de confeiteiro	100g
Avelãs torradas	40g
Ovos	3
Açúcar	170g
Leite condensado	200g
Chocolate branco	370g
Gelatina incolor sem sabor	4g
Groselha	50g
Framboesas	4
Corante vermelho comestível	À gosto

Marquise de Ferrero Rocher - Instruções

1. Derreta o chocolate e reserve.
2. Bata a manteiga e o açúcar de confeiteiro até a mistura ficar cremosa.
3. Separe as gemas e adicione-as à mistura de manteiga e depois adicione o chocolate derretido.
4. Bata as claras em neve e adicione-as lentamente à mistura de chocolate.
5. Reserve 3 colheres e sopa da mistura e no restante adicione as avelãs picadas.
6. Despeje metade da mistura de chocolate original em uma forma de 18cm forrada com papel manteiga, depois a mistura de avelã e finalize com a mistura de chocolate restante.
7. Nivele a superfície e leve ao freezer por 4 horas.
8. Demolhe a gelatina em água fria durante 10 minutos.
9. Despeje a água, o leite condensado e o açúcar em uma panela até ferver e reserve.
10. Adicione o chocolate branco picado e a gelatina com o corante vermelho e deixe esfriar.
11. Retire da forma e despeje o esmalte vermelho e deixe descansar por 10 minutos
12. Transfira para a travessa e decore com a groselha e os bombons Ferrero Rocher