FERRERO CHEESECAKE

Duração:	Porções	Nível
5h 20min	8 Pessoas	Médio

Ingredientes

BASE DA TORTA:

Avelãs	50g
Manteiga	50g
Biscoitos de chocolate	150g

RECHEIO:

Queijo fresco	450g
Açúcar	60g
Nutella	120g

DECORAÇÃO:

Avelãs	50g
Chocolate	50g
Ferrero Rocher	10 bombons

Ferrero Cheesecake - Instruções

1. Processar as avelãs e os biscoitos de chocolate juntos e incorporar a manteiga.
2. Colocar em uma forma de fundo removível, moldando o fundo e a lateral da torta.
3. Misturar o queijo fresco, o açúcar e a Nutella e rechear a torta, deixando na geladeira por 5 horas.
4. Processar as avelãs e derreter o chocolate, despejando por cima da torta.
5. Decorar com Ferrero Rocher.