PASTEL DE CHOCOLATE Y AVELLANAS

Tiempo: 1h

Personas: 8 personas

Dificultad: Intermedio

Ingredientes

PARA EL PASTEL

Mantequilla	120g
Harina	120g
Azúcar	120g
Leche	20g
Pasta de avellanas	40g
Huevos	2
Vainilla	
Levadura	3g

PARA EL RELLENO

Crema	1000g
Chocolate	1500g

PARA DECORACIÓN

Avellanas machacadas	al gusto
Ferrero Rocher	al gusto

Instrucciones

1. Para el pastel

   • Tamizar la harina, el azúcar y el polvo de hornear.
   • En un tazón, batir la mantequilla y el azúcar. Luego, agregar los huevos y la vainilla.
   • Combinar las dos mezclas con la leche. Batir.
   • Una vez que la mezcla esté espesa y cremosa, agregar la pasta de avellana.
   • Hornear el pastel a 180°C. Cuando este flexible al tacto y el probar insertado en el centro salga limpio, estará listo (55 minutos a 1 hora).

2. Para la crema

   • Vertir la crema en una cacerola y calentar a fuego lento.
   • Tan pronto como comience a hervir, retirar del fuego y añadir chocolate hasta que se derrita. La mezcla debe ser suave y consistente.
   • Dejar enfriar.

3. Decoración

   • Esparcir todas las avellanas machacadas alrededor del pastel, encima del ganache de chocolate.
   • Poner el Ferrero Rocher sobre el borde del pastel.
   • Cortar el pastel por la mitad, y con una espátula, esparcir el ganache de chocolate con leche. Por último, decorar con Ferrero Rocher alrededor del pastel.