



CHEESECAKE DE FERRERO ROCHER

Tiempo: 2h 30min Personas: 8 personas Dificultad: ●●○ Intermedio

Ingredientes

RECETA DE MASA PARA TARTA

Mantequilla	185g
Harina	375g
Agua	8 cucharadas azucareras
Azúcar	4 cucharadas azucareras

RECETA DE CREMA DE ALMENDRAS

Mantequilla blanda	100g
Azúcar	100g
Huevos	2
Polvo de almendra	100g
Vainilla líquida	2cl
Ron ámbar	2cl

RECETA DE MOUSSE SIN COCCIÓN

Queso fresco	360g
Yogur natural	180g
Jugo de limón	2 cucharaditas
Azúcar	45g
Gelatina en polvo	½ sobre

Instrucciones

1. Prepare la base de la tarta:

- Mezcle el azúcar y la harina, luego agregue la mantequilla y mezcle.
- Agregue el agua rápidamente y luego mezcle para obtener una masa suave.
- Estire y ponga la masa en un molde para tarta.

2. Prepara la crema de almendras:

- Mezcle el azúcar y la mantequilla, luego agregue los huevos uno por uno.
- Escalde la mezcla y agregue el resto de ingredientes.
- Ponga todo en el horno durante 20 minutos a 180 °.

3. Haga el mousse sin cocción:

- Combine el queso crema, el yogur y el limón.
- En una olla, combine el azúcar y la gelatina, agregue el agua y lleve a ebullición.
- Una vez que la mezcla espese, agréguela a la primera mezcla (queso crema, yogur, limón). Deje reposar en la nevera durante 6 horas.
- Coloque el mousse en un círculo de 2 cm de altura, en el centro del pastel (el círculo debe ser más pequeño que el pastel).
- Alrededor del círculo, coloque a los Ferrero Rocher en el espacio entre la tarta y el círculo, con un espacio para escalfar el mousse entre los bombones.
- Coloque el mousse entre el Ferrero Rocher, termine con la decoración de caramelo. ¡Está listo!