



SEMIFRÍO DE CAFÉ FERRERO ROCHER

Tiempo: 40 min Personas: 8 personas Dificultad: Fácil

Ingredientes

Ferrero Rocher	8
Crema doble	650ml
Azúcar granulada	160g
Claras de huevo	3
Café instantáneo	20g
Chocolate negro	250g
Granos de café	1 cucharada
Hojas de oro comestible	

Instrucciones

1. Verter 40g de agua en una sartén, agregar el azúcar granulada y hervir. Añadir el café instantáneo y mezclar con una cuchara hasta que se derrita. Mientras tanto, bata las claras de huevo con un batidor de mano eléctrico y vierta gradualmente sobre el café caliente, batiéndolo al mismo tiempo. Deje reposar hasta que se enfríe.
2. Batir 500ml de crema doble y remover con la mezcla de café. Verter la mitad de la mezcla en un molde Bundt de 20 cm. Picar y derretir 50g de chocolate negro, luego verter en el molde, agregar los granos de café triturados y la mezcla de café sobrante.
3. Nivele la superficie con una espátula y congele durante 4-5 horas. Picar el chocolate sobrante y derretirlo vertiendo sobre la crema doble sobrante caliente. Desmoldea la crema de café congelada en un plato para servir, vierte ganache de chocolate sobre ella y completa con seis chocolates Ferrero Rocher y algunos pedazos de hoja de oro comestible.

Servir con un Ferrero Rocher por porción.

Alérgenos: avellanas, crema, huevo, lecitina de soja.

Tiempo de preparación: 30 min.

Tiempo de cocción: 10 min.