



TORTA DE PISTACHO Y CHOCOLATE FERRERO ROCHER

Tiempo:

Personas:

Dificultad:



1h 30min



6 personas



Intermedio

Ingredientes

Ferrero Rocher	6
Crema doble	300ml
Harina blanca	220g
Dátiles deshidratados	160g
Chocolate	150g
Azúcar de caña	130g
Mantequilla	90g
Pistachos	60g
Huevos	4
Polvo de hornear	1 cucharadita
Bicarbonato de sodio	1 cucharadita
Una pizca de sal	

Instrucciones

1. Precaliente el horno a 180°C (350°F). Vierta 250 ml de agua hirviendo sobre los dátiles deshuesados y picados y déjelos en remojo durante 10 minutos. Derrita el chocolate en un recipiente resistente al calor sobre una cacerola con agua a fuego lento, revolviendo de vez en cuando.
2. Mezcle la mantequilla, una pizca de sal y el azúcar de caña en un tazón, luego agregue un huevo a la vez y la harina tamizada, el bicarbonato de sodio y el polvo para hornear.
3. Mezcle los dátiles con el agua y el chocolate derretido y agréguelos al tazón de la mezcla de azúcar, mezcle y luego transfiera a una lata engrasada de 20 cm (8") con papel de hornear. Espolvoree la superficie con 50 g de pistachos picados y cocine en el horno durante 50 minutos. Deje reposar hasta que se enfríe.
4. Batir la crema, extender 2/3 de ella en los lados y en la parte superior de la torta. Transfiera la crema restante a una bolsa de pastelería y decore la parte superior del pastel.
5. Agregue chocolates Ferrero Rocher individuales y pistachos sobrantes y sirva con un Ferrero Rocher por porción.

Alérgenos: avellanas, pistachos, huevos, harina, crema, lecitina de soja.

Tiempo de preparación: 35 min.

Tiempo de cocción: 55 min.