



SEMIFRÍO DE CAFÉ FERRERO ROCHER

Tiempo:

🕒 40 minutos

Personas:

👤 8 personas

Dificultad:

●○○ Fácil

Los 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. Vierte 40g de agua en una sartén, agrega el azúcar granulada y hierva. Añade el café instantáneo y mezcla con una cuchara hasta que se derrita. Mientras tanto, bate las claras de huevo con un batidor de mano eléctrico y vierte gradualmente sobre el café caliente, batiendo al mismo tiempo. Deja reposar hasta que se enfríe.
2. Bate 500ml de crema doble y remueve con la mezcla de café. Vierte la mitad de la mezcla en un molde Bundt de 20 cm. Pica y derrite 50g de chocolate negro, luego vierte en el molde, agrega los granos de café triturados y la mezcla de café sobrante.
3. Nivel la superficie con una espátula y congela durante 4-5 horas. Pica el chocolate sobrante y derrítelo vertiendo sobre la crema doble sobrante caliente. Desmolda 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.

Sirve con un Ferrero Rocher por porción.
4. Alérgenos: avellanas, crema, huevo, lecitina de soja.