



# TORTA DE PISTACHO Y CHOCOLATE FERRERO ROCHER

Tiempo: 90 minutos    Personas: 8 personas    Dificultad: ●●○ Intermedio

## Los ingredientes

Ferrero Rocher	6
Crema doble	300 ml
Harina blanca	220 g
Dátiles deshidratados	160 g
Chocolate	150 g
Azúcar de caña	130 g
Mantequilla	90 g
Pistachos	60 g
Huevos	4
Polvo de hornear	1 cucharadita
Bicarbonato de sodio	1 cucharadita
Una pizca de sal	
Tiempo de preparación:	35 min.
Tiempo de cocción:	55 min.

## Instrucciones

1. Precalienta el horno a 180°C (350°F). Vierte 250 ml de agua hirviendo sobre los dátiles deshuesados y picados y déjelos en remojo durante 10 minutos. Derrite el chocolate en un recipiente resistente al calor sobre una cacerola con agua a fuego lento, revolviendo de vez en cuando.
2. Mezcla la mantequilla, una pizca de sal y el azúcar de caña en un tazón, luego agrega un huevo a la vez y la harina tamizada, el bicarbonato de sodio y el polvo para hornear.
3. Mezcla los dátiles con el agua y el chocolate derretido y agrégalos al tazón de la mezcla de azúcar, mezcla y luego transfiere a una lata engrasada de 20 cm (8") con papel de hornear. Espolvorea la superficie con 50 g de pistachos picados y cocina en el horno durante 50 minutos. Deja reposar hasta que se enfríe.
4. Bate la crema, extender 2/3 de ella en los lados y en la parte superior de la torta. Transfiere la crema restante a una bolsa de pastelería y decore la parte superior del pastel.
5. Agrega chocolates Ferrero Rocher individuales y pistachos sobrantes y sirva con un Ferrero Rocher por porción.
6. Alérgenos: avellanas, pistachos, huevos, harina, crema, lecitina de soja.