



FERRERO ROCHER CHARLOTTE DE FRESA Y CHOCOLATE

Tiempo:

Personas:

Dificultad:



65 minutos



8 personas



Intermedio

Ingredientes

POR LA CANTIDAD DEL PASTEL

| | |
|----------------------|-------|
| Ferrero Rocher | 8 |
| Huevos enteros | 7 |
| Harina blanca normal | 150 g |
| Cacao en polvo | 20g |
| Azúcar en polvo | 180 g |
| Sal | |

PARA LA CANTIDAD DE CREMA DE FRESA

| | |
|-------------------|---------------|
| Fresas | 500 gramos |
| Leche entera | 300ml |
| Crema doble | 350 ml |
| Yemas de huevo | 4 |
| Azúcar en polvo | 80 g |
| Gelatina | 10g |
| Vainilla en polvo | ½ cucharadita |

PARA LA CANTIDAD DE JALEA

| | |
|----------|------------|
| Fresas | 500 gramos |
| Gelatina | 10g |



Azúcar glas 40 g

PARA LA CANTIDAD DE
DECORACIÓN

Crema doble 200 ml

Fresas 200 gramos

Ferrero Rocher 3 bombones

Charlotte de fresa y chocolate Ferrero Rocher - paso a paso

1. Precalienta el horno a 180°C (350°F). Separa las claras de las yemas. Bate las claras con unas varillas eléctricas añadiendo el azúcar poco a poco, una cucharada a la vez, hasta que formen picos suaves. Por separado, bate las yemas e incorpora la harina tamizada y el cacao en polvo con una espátula flexible.
2. Extiende la masa de yemas sobre una bandeja cubierta con papel pergamino y hornea durante 15 minutos. Deja enfriar y corta una forma redonda de 18 cm y dos franjas de 9 cm de alto. Coloca la forma redonda en el fondo de un molde de 18 cm y las rayas a los lados.
3. Para hacer la crema de fresa, combina la leche y la crema en una cacerola mediana, agrega la vainilla en polvo y deja que la mezcla hierva a fuego lento. Mientras tanto, bate las yemas de huevo y el azúcar en un bol mediano y vierte poco a poco sobre la mezcla de leche caliente, revolviendo en todo momento. Transfiere a un recipiente resistente al calor y cocina la crema al baño María durante 10 minutos hasta que la crema espese y deje un rastro en el dorso de la cuchara cuando se pasa el dedo. Remoja la gelatina en agua, escurre y transfiere a un bol.
4. Mezcla las fresas en una batidora eléctrica, monta la nata doble e incorpora el puré de fresas. Agrega la mezcla a la nata fría, remueve y vierte sobre el molde preparado. Enfría en el frigorífico durante 6 horas.
5. Para hacer la gelatina, mezcla las fresas con el azúcar, mezcla en un cazo la gelatina escurrida con 2 cucharadas de agua, remueve y vierte sobre la crema de fresa. Deja enfriar en el frigorífico durante 2 horas, desmolda la charlotte y transfírela al plato para servir.
6. Decora con nata montada, fresas en rodajas y 5 bombones Ferrero Rocher. Sirve cada porción con un Ferrero Rocher.
7. Alérgenos: avellanas, harina, huevos, lecitina de soja, leche.