



MARQUESA DE AVELLANAS FERRERO ROCHER

Tiempo:

🕒 40 minutos

Personas:

👥 8 personas

Dificultad:

●○○ Fácil

Ingredientes

POR LA CANTIDAD DEL
PASTEL

Ferrero Rocher	8
Chocolate negro	250g
Mantequilla	120g
Azúcar glas	100g
Avellanas tostadas	40g
Huevos	3
Agua	150ml
Azúcar	170g
Leche condensada azucarada	200g
Chocolate blanco	370g
Gelatina	4g
Colorante alimentario en gel rojo	
Frambuesas	4
Grosella	50g

Marquesa de Avellanas Ferrero Rocher ~ paso a paso

1. Corta en trozos pequeños y derrite el chocolate en un recipiente resistente al calor sobre una cacerola con agua apenas hirviendo y deja enfriar un poco. Bate la mantequilla y el azúcar glas con una batidora eléctrica hasta que la mezcla esté ligera y cremosa.
2. Separa las yemas de las claras y agrega las yemas una a la vez a la mezcla de mantequilla, luego agrega el chocolate derretido. Monta las claras con unas varillas eléctricas y añádelas poco a poco a la mezcla de chocolate.
3. Retira 3 cucharadas de la mezcla, añádele las avellanas picadas y mezcla. Vierte la mitad de la mezcla de chocolate original en un molde de 18 cm forrado con papel pergamino, luego vierte sobre una capa de la mezcla de chocolate con avellanas y termina con el chocolate restante. Nivel la superficie con una espátula y lleva al congelador durante 4 horas.
4. Remoja la gelatina en agua fría durante 10 minutos. Vierte agua, leche condensada y azúcar en una cacerola hasta que hierva, luego reserva. Agrega el chocolate blanco troceado y la gelatina, exprimiendo la humedad. Mezcla bien con una batidora eléctrica, añadiendo colorante rojo hasta conseguir el color rojo adecuado. Deja enfriar.
5. Retira del molde y coloca sobre una rejilla para enfriar, vierte sobre el glaseado rojo y deja reposar durante 10 minutos. Transfiere a la fuente para servir y decora con cuatro chocolates Ferrero Rocher y grosellas.
6. Sirve con un Ferrero Rocher por ración.
7. Alérgenos: leche, avellanas, lecitina de soja.