



# PARFAIT DE GALLETA PICANTE FERRERO ROCHER

Tiempo:

🕒 30 minutos

Personas:

👥 6 personas

Dificultad:

●○○ Fácil

## Ingredientes

### POR LA CANTIDAD DEL PASTEL

Ferrero Rocher	6
Queso crema	450 g
Galletas especiadas	200 g
Mantequilla	100 g
chocolate con leche	80 g
Crema doble	600 ml
Azúcar glas	50 g
Uvas rojas	50 g
Cereza de invierno	40 g
Clara de huevo	1
Vainilla en polvo	1 cucharadita
Azúcar granulada	50 g

## INSTRUCCIONES

1. Desmenuza las galletas especiadas colocándolas con cuidado dentro de una bolsa para alimentos con cierre hermético y batiéndolas con un rodillo. Transfiérelas a un tazón y agrega la mantequilla derretida. Revuelve hasta que los ingredientes estén bien combinados y presiónalos en el fondo de un recipiente de 20x8. cm de estaño.
2. Montar el queso crema con la vainilla en polvo y el azúcar glas, añadir el chocolate muy finamente picado y remover.
3. Montar la nata con unas varillas eléctricas, incorporarla suavemente a la mezcla de queso crema y finalmente añadir las galletas desmenuzadas. Nivele la superficie y enfríe en el refrigerador durante 4 a 6 horas o congélelo durante 1 hora hasta que esté firme.
4. Sumergir primero las uvas rojas en clara de huevo batida y luego pasarlas por azúcar granulada. Deje secar. Desmolda el bizcocho en una fuente para servir y decora con chocolates Ferrero Rocher, uvas glaseadas y cerezas de invierno.
5. Servir con un Ferrero Rocher por ración.

Alérgenos: avellanas, queso crema, lecitina de soja, huevo