



TORTA DE CUMPLEAÑOS

Tiempo: 120 minutos Personas: 8 personas Dificultad: Difícil

Ingredientes

PARA LA CANTIDAD DEL PASTEL

Molde para tarta grande de 24 cm de diámetro y 10 cm de altura

Nata fresca	330 g
Azúcar	330 g
Huevo entero	4
Harina	280 g
Harina de avellanas	50 g
Polvo para hornear	16 g
Vainilla	10 g

PARA LA CANTIDAD DE DECORACIÓN

Chocolate blanco	1500 g
Ferrero Rocher al gusto (c.s.)	

INSTRUCCIONES

1. Montar la nata, previamente enfriada del frigorífico.
2. En un bol grande, bate los huevos y el azúcar durante unos 15 minutos con una batidora eléctrica.
3. Tamizar la harina tipo 00 y la harina de avellanas y la levadura y añadirla a la mezcla junto con la vainilla. Por último, añadir la nata montada doblando de abajo hacia arriba.
4. Hornear el bizcocho en horno precalentado durante 30 minutos a 180C; luego, otros 20 minutos a 160C.
5. Para la capa superior, repetir la receta reduciendo la dosis a la mitad, para un molde de 18cm de diámetro/10cm de alto. Cada bizcocho lo cortaremos en tres partes iguales.
6. Verter la nata en un cazo y cocinar a fuego lento. En cuanto empiece a hervir retiramos del fuego y añadimos el chocolate y lo derretimos. La mezcla debe quedar suave y consistente. Deja enfriar.
7. Con una espátula, rellenar la ganache de chocolate con leche por dentro del bizcocho y extenderla por fuera. Derretir un poco de chocolate blanco a baño maría y rociar sobre el bizcocho, cubriéndolo.
8. Coloca la capa superior sobre la base y termina de decorar con Ferrero Rocher alrededor de la base del bizcocho.