



# PASTEL DE CUMPLEAÑOS

Duración: 2h    Raciones: 8 persons    Nivel: Avanzado

## Ingredientes

PARA EL PASTEL	CANTIDAD
Un molde grande	24cm de diámetro, 10cm de alto
Nata fresca	330g
Azúcar	330g
Huevos	4
Harina tipo 00	280g
Harina de avellana	50g
Levadura en polvo	16g
Vainilla	10g

PARA LA DECORACIÓN	CANTIDAD
Chocolate blanco	150g
Ferrero Rocher	a tu gusto

## Pastel de cumpleaños ~ instrucciones

1. Bate la nata, previamente enfriada en la nevera.
2. En un bol grande, bate los huevos con el azúcar durante unos 15 minutos con una batidora eléctrica.
3. Tamiza la harina tipo 00, la harina de avellana y la levadura en polvo y mezcla estos ingredientes con la vainilla. Por último, añade la nata batida, mezclando desde abajo hacia arriba.
4. Con el horno precalentado, hornea el bizcocho durante 30 minutos a 180°C y luego otros 20 minutos a 160°C.
5. Para la capa superior, repite la receta reduciendo la dosis a la mitad, en un molde de 18cm de diámetro y 10cm de alto. Parte cada bizcocho en tres partes iguales.
6. Vierte la nata en una cazuela y cuece a temperatura baja. Cuando empiece a hervir, retira la cazuela del fuego, añade el chocolate y deja que funda. La mezcla debe ser suave y consistente. Deja enfriar.
7. Con una espátula, esparce la ganache de chocolate en la parte interior y exterior del pastel. Funde un poco de chocolate blanco al baño maría y viértelo sobre el pastel hasta cubrirlo.
8. Coloca la capa superior sobre la base y acaba decorando con Ferrero Rocher.