



CHEESECAKE FERRERO ROCHER

Durata:

🕒 2h 30min

Porzioni:

👤 24 persone

Livello:

●● Medio

Ingredienti

RICETTA BASE BISCOTTO

Burro	185 g
Farine	375 g
Acqua 8 cucchiari	
Zucchero	4 cucchiari

RICETTA CREMA ALLE MANDORLE

Burro fuso	100 g
Zucchero	100 g
Uova	2
Farina di mandorle:	100 g
Estratto di vaniglia	2 cl
Rum ambrato	2 cl
Un pizzico di sale	
Zucchero semolato	45 g

RICETTA MOUSSE SENZA COTTURA

Formaggio fresco	360 g
Yogurt naturale	180 g
Succo di limone	2 cucchiaini
Zucchero	45 g
Gelatina in polvere	mezzo sacchetto

Cheesecake Ferrero Rocher: preparazione

1. Solamente per adulti.
2. Preparare la base biscotto:
 - Mescolare zucchero e farina, poi incorporare il burro e amalgamare.
 - Aggiungere rapidamente l'acqua, quindi mescolare fino a ottenere una consistenza liscia.
 - Stendere la base in una tortiera.
3. Preparare la crema alle mandorle:
 - Mescolare lo zucchero e il burro, quindi aggiungere le uova una dopo l'altra.
 - Sbattere il composto e aggiungere gli altri ingredienti.
 - Infornare per 20 minuti a 180°.
4. Preparare la mousse senza cottura:
 - Mescolare il formaggio fresco, lo yogurt e il succo di limone.
 - In una casseruola, mescolare lo zucchero e la gelatina, aggiungere l'acqua e portare a ebollizione.
 - Una volta addensato il composto, aggiungere il primo composto a base di formaggio, yogurt e limone. Mettere in fresco per 6 ore.
 - Disporre la mousse all'interno di un cerchio alto 2 cm, poggiato al centro della base. Il cerchio deve essere più piccolo della base.
 - Nello spazio tra il cerchio e il bordo della base, poggiare dei Ferrero Rocher, distanziati in maniera da poter aggiungere poi la mousse.
 - Aggiungere la mousse tra i Ferrero Rocher e decorare con il caramello.
5. FERRERO ROCHER è un marchio registrato di Ferrero S.p.A. Le ricette descritte sono intese solo per uso domestico e la loro realizzazione non dà diritto all'uso del marchio.

