



“SEMIFREDDO” DE CAFÉ FERRERO ROCHER

Tiempo de preparación:

🕒 40 min

Porciones: Nivel de dificultad:

👤 8 ●○○ Fácil

Ingredientes

PARA LA TORTA	CANTIDAD
Ferrero Rocher	8
De doble crema	650 ml
De agua	40 ml
De azúcar en polvo	160 g
Claros de huevo	3
De café instantáneo	20 g
De chocolate oscuro	250 g
Cucharada de granos de café	1
Hoja de oro comestible	

“Semifreddo” de café Ferrero Rocher ~ instrucciones

1. Verter 40 ml de agua en una sartén, agregar la azúcar granulada y dejar hervir. Añadir el café instantáneo y mezclarlo con una cuchara hasta que se derrita. Mientras tanto, batir las claras de huevo con un batidor de mano eléctrico y verter gradualmente sobre el café caliente, batiéndolo al mismo tiempo. Dejar descansar hasta que se enfríe.
2. Batir 500ml de doble crema y revolver con la mezcla de café. Verter la mitad de la mezcla en un molde “bundt” de 20cm de ancho. Picar y derretir 50g de chocolate oscuro, luego verter en el molde, agregar los granos de café triturados y la mezcla de café sobrante.
3. Nivelar la superficie con una espátula y congelar durante 4-5 horas. Picar el chocolate sobrante y derretirlo vertiéndolo sobre la doble crema sobrante caliente. Desmoldar la crema de café congelada en un plato para servir, verter el ganache de chocolate sobre ella y completarlo con seis Ferrero Rocher y algunas piezas de hojas de oro comestible.
4. Servir con un Ferrero Rocher por porción.

Alérgenos: avellanas, lecitina de soya, gluten, huevo, doble crema, café.