POSTRE DE FERRERO ROCHER CON VAINILLA

Tiempo de preparación:	Porciones:	Nivel de dificultad:
60 min	8	Difícil

Ingredientes

PARA LA TORTA	CANTIDAD
Ferrero Rocher	8
De azúcar en polvo	130 g
De harina blanca	125 g
Yemas de huevo	4
Huevos	2
De leche entera	1 l
Vaina de vainilla	1
Doble crema	500 ml
De azúcar glas	40 g
De albaricoques secos	200 g
De mermelada de albaricoque	150 g
De pan dulce	200 g
Bolsitas de té Earl Grey	2
De chocolate obscuro	30 g

Postre de Ferrero Rocher con vainilla - instrucciones

1. Calentar 200ml de agua y una vez hirviendo, retirar del fuego, agregar las bolsas de té y los albaricoques secos y dejar reposar durante 20 minutos. Mezclar las yemas de huevo, los huevos y el azúcar con un batidor de mano hasta que estén bien mezclados.

2. Calentar la leche y agregar las semillas raspadas de la vaina de vainilla hasta que hierva a fuego lento. Verter sobre la mezcla del paso 1. Revolver y calentar a fuego lento durante 7-8 minutos hasta que quede espesa, cubrir y dejar enfriar.

3. Escurrir los albaricoques secos, retirar dos y agregar el resto a la batidora hasta que estén picados.

4. Extender la mermelada de albaricoque en las rebanadas de pan dulce y arrojarlas en el fondo de una taza pequeña con el lado de mermelada hacia abajo. Verter la crema de vainilla y espolvorear con albaricoque seco cortado en cubitos.

5. Batir la doble crema con un batidor eléctrico y verterla sobre los albaricoques. Decorar con Ferrero Rocher, albaricoque en rodajas y chocolate rallado.

6. Dejar enfriar en el refrigerador por 1 hora y servirlo con un Ferrero Rocher por porción.

   Alérgenos: avellanas, lecitina de soya, gluten, huevo, leche, albaricoque.