



# POSTRE MARQUISE DE FERRERO ROCHER

Tiempo de  
preparación:

🕒 40 min

Porciones: Nivel de  
dificultad:

👤 8 ●○○ Fácil

## Ingredientes

PARA LA TORTA	CANTIDAD
Ferrero Rocher	8
De chocolate oscuro	250 g
De mantequilla	120 g
De azúcar glas	100 g
De avellanas tostadas	40 g
Naranja	1
Huevos	3
De agua	150 ml
De azúcar	170 g
De leche condensada	200 ml
De chocolate blanco	370 g
De gelatina	4 g
Colorante rojo comestible	
Frambuesas	4
De grosellas	50 g

## Postre marquise de Ferrero Rocher ~ instrucciones

1. Cortar en trozos pequeños el chocolate oscuro, derretir baño María y dejar enfriar un poco.
2. Batir la mantequilla y el azúcar glas con un batidor eléctrico hasta que la mezcla esté suave y cremosa.
3. Separar las yemas de las claras de huevo y agregar las yemas una por una a la mezcla de la mantequilla, luego agregar el chocolate derretido. Batir las claras de huevo con un batidor eléctrico y agregarlas lentamente a la mezcla de chocolate.
4. Remover 3 cucharadas de la mezcla y ponerlas en un tazón, agregar las avellanas ya picadas y mezclar. Verter la mitad de la mezcla de chocolate original en un molde de 18 cm forrado con papel pergamino, luego verter sobre una capa de la mezcla de chocolate avellana y terminar con la mezcla de chocolate restante. Nivelar la superficie con una espátula y colocarlo en el congelador durante 4 horas.
5. Remojar la gelatina en agua fría durante 10 minutos. Verter el agua, la leche condensada y el azúcar en una sartén hasta que hierva, luego dejarlo a un lado. Agregar el chocolate blanco picado y la gelatina exprimida. Mezclar bien con una batidora eléctrica, agregando colorante rojo hasta alcanzar el color rojo correcto y dejar enfriar.
6. Servirlo con un Ferrero Rocher por porción.

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