# POSTRE MARQUISE DE FERRERO ROCHER

| Tiempo de preparación: | Porciones: | Nivel de dificultad: |
|---|---|---|
| 40 min | 8 | Fácil |

## Ingredientes

| PARA LA TORTA | CANTIDAD |
|---|---|
| Ferrero Rocher | 8 |
| De chocolate obscuro | 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 obscuro, 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.