



Pastel charlotte con fresas y chocolate Ferrero Rocher

INGREDIENTES

El pastel

7 huevos
150g de harina blanca
20g de cacao en polvo
180g de azúcar glas
1 pizca de sal

Crema de fresa

500g de fresas
300ml de leche entera
350ml de doble crema
4 yemas de huevo
80g de azúcar glas
10g de gelatina
½ cucharadita de vainilla en polvo o extracto de vainilla

Gelatina

500g fresas
10g de gelatina
40g de azúcar glas

Decoración

8 Ferrero Rocher
200ml de doble crema
200g de fresas

Material

1 batidor eléctrico y 1 batidora eléctrica

INSTRUCCIONES

1. Pastel

Precalentar el horno a 180°C.

Separar las claras de huevo de las yemas. Batir las claras de huevo con un batidor eléctrico, agregar el azúcar gradualmente con una cuchara a la vez hasta que formen picos suaves. Por separado, batir las yemas, cernir la harina y el polvo de cacao con una espátula flexible.

Extender la preparación de yemas sobre una bandeja para hornear cubierta con papel para hornear y hornear durante 15 minutos. Dejar que se enfríe y cortar una forma redonda de 18 cm y dos franjas de 9 cm de altura. Colocar la forma redonda dentro de un molde de 18 cm y las franjas en los lados para que forme un círculo.

2. Crema de fresa

Combinar la leche y la crema en una cacerola mediana, agregar la vainilla en polvo o extracto de vainilla, y poner la mezcla a fuego lento. Mientras tanto, mezclar las yemas de huevo y el azúcar en un tazón mediano y verter gradualmente sobre la mezcla de leche caliente, revolviéndolo todo el tiempo. Transferir a un recipiente resistente al calor y cocinar la crema en un baño María durante 10 minutos hasta que la crema se espese.

Remojar la gelatina en agua, escurar y transferir a un recipiente.

Mezclar las fresas en una batidora eléctrica, batir la doble crema e incorporar en el puré de fresa. Agregar a la mezcla la crema fría, revolverla y verter sobre el molde preparado. Enfriar en el refrigerador durante 6 horas.



3. Gelatina

Mezclar las fresas con el azúcar, mezclar la gelatina escurrida en una cacerola con 2 cucharadas de agua, revolver y verter sobre la crema de fresa. Enfriar en el refrigerador durante 2 horas, desmoldar en una charlotte.

4. Decoración

Decorar con crema batida, fresas rebanadas y 3 Ferrero Rocher.
Servir cada porción con un Ferrero Rocher.

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