



# TORTA CON FRUTILLAS Y FERRERO ROCHER

Tiempo de preparación:

Cantidad de porciones:

Dificultad:

🕒 1 h 5 min

👤 8 personas

●●○ Medio

## Ingredientes

PARA LA TORTA	CANTIDAD
Huevos	7
De harina blanca	150g
De cacao en polvo	20g
De azúcar glas	180g
Pizca de sal	1

PARA LA CREMA DE FRUTILLA	CANTIDAD
Frutillas	500g
Leche entera	300ml
Crema	350ml
Yemas de huevo	4
Azúcar glase	80g
Gelatina	10g
Extracto de vainilla	½ cucharadita

GELATINA	CANTIDAD
Frutillas	500g
Gelatina	10g
Azúcar glase	40g



PARA LA DECORACIÓN	CANTIDAD
Ferrero Rocher	8
Crema	200ml
Frutillas	200g

## Preparación

1. Para la torta
  - Precalentar el horno a 180°C.
  - Separar las claras de huevo de las yemas. Batir las claras de huevo con una batidora eléctrica, agregar el azúcar gradualmente con una cuchara a la vez hasta que formen picos suaves. Por separado, batir las yemas, tamizar la harina y el polvo de cacao con una espátula flexible.
  - Extender la preparación de yemas sobre una bandeja para hornear cubierta con papel manteca 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. Para la crema de frutilla
  - Combinar la leche y la crema en una olla 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 bowl 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 frutillas en una batidora eléctrica, batir la crema e incorporar en el puré de frutillas. Agregar a la mezcla la crema fría, revolverla y verter sobre el molde preparado. Enfriar en el refrigerador durante 6 horas.
3. Para la gelatina
  - Mezclar las frutillas con el azúcar, mezclar la gelatina escurrida en una olla con 2 cucharadas de agua, revolver y verter sobre la crema de frutillas. Enfriar en el heladera durante 2 horas, desmoldar en una charlotte.
4. Para la decoración
  - Decorar con crema batida, frutillas rebanadas y 3 Ferrero Rocher.
  - Servir cada porción con un Ferrero Rocher.