

# Torta Ferrero Rocher



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 40min , Tiempo de cocción: 40min

Tiempo total: 1 hrs. 20min , Número de porciones: **10**

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/torta-ferrero-rocher>

## Preparación

Batir los huevos con el azúcar hasta que estén tres veces en volumen, estén amarillos y mullidos. Tamizar la harina, el cacao y la levadura en polvo. Mezclar con las avellanas molidas. Usando una espátula, incorporar los ingredientes secos en tres tandas en la mezcla de los huevos. Enmantecar un molde para hornear de 22 cm de diámetro y vierta la mezcla. Hornear a 170°C durante unos 40 minutos. Para la crema: disolver el chocolate, ya sea en baño María o en el microondas. Deje enfriar a una temperatura ambiente. Combinar el chocolate junto con la manteca pomada y la Nutella para formar la crema. Para el armado: cortar el pastel en dos o tres capas. Romper las obleas en trozos pequeños. Untar crema sobre cada capa de manera uniforme, espolvorear obleas por arriba y volver a repetir el procedimiento con todas las capas. Para decorar, unte un poco de la crema por el exterior, en los bordes coloque avellanas trituradas. Cortar los bombones Ferrero Rocher a la mitad y ubicarlos en la superficie de la torta bordeando el extremo, formando un círculo.

## Ingredientes

- 5 Huevos
- 6 cucharada/s Azúcar
- 1-3/4 taza/s Avellanas trituradas
- 2 cucharada/s Harina
- 2 cucharada/s Cacao
- 2 cucharadita/s Levadura instantánea
- 200 gramo/s Manteca
- 1-1/2 taza/s Chips de chocolate
- 7 cucharada/s Nutella
- 1 taza/s Obleas trituradas
- 10 Bombones Ferrero Rocher

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Comida para todos los días, Ingrediente extra, Para/con niños, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

