***Tarta Fría De Ferrero Rocher Y Nutella***

***Ingredientes Base:***

250 g (\*\*\*\*\*\*\*) Galletas. Tipo María.120 g (\*\*\*\*\*\*\*) Mantequilla. Sin Sal.\*\*\*\*\* (1 Cda) Azúcar Morena.
\*\*\*\*\* (1 Cda) Cacao En Polvo.

Molde desmontable.
Batidor globo.
Espátula de goma.

***Procedimiento:***

Triturar las galletas para obtener una harina (Opcional dejando pequeños trozos de galleta)
Agregar en un bowl grande las galletas, el azúcar y el caco en polvo, mezclar ligeramente los secos, derretir la mantequilla con ayuda del microondas he incorporar a los secos, incorporar bien los ingredientes.

Agregar la galleta al molde y presionarla muy bien por toda la base, refrigerar por mínimo 20 minutos.

***Ingredientes para la Mousse:***

300 g (\*\*\*\*\*\*\*) Crema De avellanas. (Nutella)250 ml (\*\*\*\*\*\*\*) Leche Entera.
400 ml (\*\*\*\*\*\*\*) Crema Para Batir. 35% M.G. Fría.80 ml (\*\*\*\*\*\*\*) Agua Fría.
15 g (\*\*\*\*\*\*\*) Grenetina. En Polvo.
\*\*\*\*\* (12 Pzas) “Ferrero Rocher”

***Procedimiento:***

Trocear con ayuda de un cuchillo hasta obtener una pasta con algunos trozos pequeños de Ferrero Rocher, Reservar.

Agregar el agua fría a la grenetina mover ligeramente, dejar reposar por 10 minutos.

Con ayuda de la batidora, montar la crema para batir hasta obtener una consistencia firme

Calentar en el microondas por pequeños lapsos de tiempo la crema de avellanas para aligerar su consistencia.

Agregar la crema de avellanas a un bowl más amplio y agregar la leche a temperatura ambiente, incorporar con ayuda de un batidor globo.

Calentar con ayuda del microondas en pequeños lapsos de tiempo la grenetina ya hidratada hasta obtener una consistencia liquida, sin dejar de mezclar agregar a la preparación anterior.

Agregar 3 Cucharas de la nata montada a la preparación de la crema de avellanas he incorporar sin mucho cuidado. En seguida, agregar en tres partes el resto de la crema montada en forma envolvente con ayuda de una espátula de goma.

Agregar los la pasta de “Ferrero Rocher” a la preparación anterior y mover ligeramente para repartir los pequeños trozos por toda la mousse.

Agregar la mousse a la base de galleta, limpiar las paredes del molde para obtener un acabado mas fino, dar unos pequeños golpes al molde para retirar burbujas de aire y refrigerar como mínimo 6 horas.

***Ingredientes Para Ganache De Chocolate:***

300 g (\*\*\*\*\*\*\*) Chocolate con leche. Gotas o Troceado.
200 ml (\*\*\*\*\*\*\*) Crema Para Batir. 25%M.G.40 g (\*\*\*\*\*\*\*) Mantequilla. Sin Sal.

***Procedimiento Para la Ganache:***

Colocar el chocolate en un bowl amplio.
Calentar la crema para batir y cuando comience a soltar el hervor, retirar y agregar al chocolate, dejar que tome temperatura algunos segundos y mezclar hasta derretir completamente le chocolate, agregar la mantequilla en pequeños trozos y mezclar nuevamente hasta derretir, reservar limpiando los bordes y cubriendo la ganache con plástico toda la superficie para evitar que se forme una costra. Enfriar a temperatura ambiente.

Cubrir con una parte de la ganache el mousse de la tarta y refrigerar por completo por mínimo 4 horas.

Refrigerar por 4 horas la ganache restante y pasado este tiempo batir con ayuda de la batidora hasta obtener una consistencia mas firme, agregar a una manga pastelera con duya de estrella y formar pequeñas decoraciones sobre una charola con papel antiadherente, refrigerar por 15 minutos.

Con ayuda de una espátula pequeña despegar del las paredes el mousse y desmoldar con cuidado, decorar con la ganache y algunos “Ferrero Rocher”

***Sugerencias:***

Sabrás que la base de galleta esta lista cuando al presionarla mantiene su forma, Reservar.

Colocar la nata el bowl y las varillas de la batidora en el refrigerador para que la crema para batir monte más rápido.