



INGREDIENTES:

- 100 gramos de avellanas picadas
- 4 claras de huevo
- unas gotas de limón
- ½ cucharadita pequeña de cremor tártaro (opcional)
- 12 hojas de gelatina neutra
- 1 litro de nata de montar
- ½ cucharadita de estabilizante de nata (opcional)
- 100 gramos de chocolate fondant troceado
- 200 gramos de leche entera
- 500 gramos de Nutella
- 10 bombones Ferrero Rocher
- algunos bombones mas para decorar (opcional)

Cobertura:

- 2 hojas de gelatina neutra
- 200 gramos de chocolate fondant troceado
- 200 gramos de Nata de montar
- 60 gramos de mantequilla
- 100 gramos de avellanas picadas para el Semi-Final:
- 50 gramos de arroz inflado de chocolate (opcional) picado igual que las avellanas si no hay arroz inflado poner 200 de avellanas

Montaje y Decoración:

- 2 boles esféricos de 20 centímetros (por ejemplo un molde de chupachups gigante)
- film transparente
- spray dorado comestible whilton
- 2 barquillos cuadrados (las tapas de helados al corte)
- cartulina marrón

ELABORACION:

Relleno:

1. Con el vaso de Thermomix muy seco, picar las avellanas **con unos golpes de turbo**, sacar y reservar.

2. Se pueden picar todas a la vez las de la cobertura y las del relleno y después ya las dividiremos por la mitad:

3. **Poner la mariposa en las cuchillas** ambas cosas extremadamente limpias, sin que caiga una sola gota de yema, echar las claras y unas gotitas de limón (y el cremor tártaro si lo vamos a poner (es para que las claras queden más tersas) y **programar 6 minutos a temperatura 37 grados velocidad 3 y medio casi 4**, acabado el tiempo, volver a **programar 6 minutos a la misma velocidad sin pulsar el botón de la temperatura. Sacar y Reservar.**

4. Hidratar las hojas de gelatina en agua fría y reservar.

5. Con el vaso limpio echar en él la nata muy fría (tener siempre la nata dentro de la nevera **y no en la puerta**, y cuando vayamos a montarla, 10 minutos antes meterla en el congelador)

6. Antes de echarla en el vaso de la Thermomix, enfriar este, triturando 4 ó 5 cubitos en **velocidad de 5 a 10 progresivo**

durante un minuto más o menos

y tirarlos. El vaso habrá quedado bien frío, sacar la nata, (si tenemos estabilizante de nata es el momento de ponerlo, quedará más tersa) y echarla en el vaso y

montarla en velocidad 5, sin poner tiempo,

ir mirando y cuando la veamos que se ha montado para y reservar en un bol.

7. Echar el chocolate troceado en el vaso y **triturarlo con unos golpes de turbo (con 2 ó 3 segundos bastará)**

bajar los restos de las paredes, y añadir la leche y la Nutella, y

programar 5 minutos a temperatura 50 grados, velocidad 3

comprobar que está bien fundido y mezclarlo un poco homogéneamente. Añadir las hojas de gelatina ligeramente escurridas

por el bocal (agujero de la tapa)

y **mezclar durante 20 segundos a velocidad 4.**

Añadimos la mitad de las avellanas reservadas y

troceamos 10 segundos a velocidad 3,

terminar de envolver con la espátula y reservar la mezcla en un bol grande que se enfríe un poco.

8. Una vez fría la mezcla la mezcla, añadir la nata montada reservada poco a poco con movimientos envolventes con ayuda de la espátula de arriba abajo hasta que esté bien integrada, y seguimos añadiéndole las claras reservada a punto de nieve y mezclamos exactamente igual que hemos hecho con la nata, o sea despacito, y con movimientos envolventes con la espátula, de arriba a abajo, y por último añadimos los bombones Ferrero Rocher, y mezclamos nuevamente despacito y con movimientos envolventes!

Montaje:

9. Preparar los dos boles esféricos forrados muy bien con film transparente para poder desmoldarlos bien Introducir en uno de los boles 2 galletas de barquillo cuadradas para que no salga rodándole Ferrero (tenemos que acordarnos de en cual de los boles las hemos puesto a

la hora de montarlo (hacerle una marca por fuera) una vez forrados añadir la mitad de la crema en cada uno de los boles, y alisamos bien con una espátula y los introducimos en la nevera para que solidifique como mínimo 5 horas, mejor de un día para otro, (si no tenemos esos boles esféricos) poner todo en una fuente redonda igualmente forrada de papel transparente para cuando se gire la tarta quede redonda) y todo igual, alisar igual y guardar igual y el mismo tiempo en la nevera.

10. Una vez que está la mezcla solidificada, desmoldar con cuidado y quitarle el papel transparente, colocar abajo el que lleva la galleta cuadrada para que no ruede (si es solo un bol redondo, lo desmoldamos poniendo la parte plana hacia abajo y ya está) y si son con los dos boles, una vez asentado en una bandeja la mitad que lleva la galleta, colocar encima la otra mitad de modo que quedará muy redonda toda la tarta (cilíndrica)

11. Cubrimos toda la tarta con las avellanas picadas y el arroz inflado de chocolate (si lo hay) adhiriéndolo con las manos para que quede todo pegado y cubrir todo.

Cobertura:

12. Hidratar en agua las dos hojas de gelatina y reservar.

13. Añadir el chocolate troceado al vaso de la Thermomix **pulverizarlo con unos segundos de turbo** , bajar los restos de las paredes con ayuda de la espátula hacía las cuchillas y añadir (excepto la gelatina) el resto de los ingredientes, y **programar 4 minutos a temperatura 37 grados velocidad 2,** comprobar que ha quedado la mezcla homogénea (si no fuese así: **repetir la operación 2 minutos más a la misma temperatura y velocidad**) añadirle las hojas de gelatina escurridas y volver a **programar 1 minuto a velocidad 4,** lo dejamos enfriar un poco, y verter por encima de nuestra tarta de Ferrero Rocher, hasta que esté completamente cubierto, y lo volvemos a meter en la nevera para que vuelva a solidificar.

14. Una vez solidificada la cobertura, pintar con el spray dorado comestible, pulverizando a una distancia de unos 20 centímetros, cubriendo por completo de dorado toda la tarta, y la dejamos secar.

15. Una vez bien seca, recortamos una cartulina marrón, haciéndole unos pliegues como si fuese un acordeón, simulando el envoltorio de un bombón Ferrer rocher, y colocarlo alrededor de nuestra tarta, tanto si es cilíndrica como si no lo es tanto, y lo conservamos en la nevera hasta el momento de disfrutarla. Se puede presentar con unos Ferrero alrededor y bien emplatado será todo un espectáculo.

Nota: Si ponemos la mitad de los ingredientes también nos saldrá una buena tarta.

De momento la foto es del foro Facilísimo creo que de Telma, hasta que haga la mía propia, que se me ha olvidado.□