

Ferero Roche tortica



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 4 jajeta
- 2 kašike fruktoze
- 50 g čokolade
- 1 kašika kakao
- 2 kašike mlevenog lešnika
- 100 ml mleka
- 1 kesica praška za pecivo
- 3 kašike brašna

Fil:

- 250 g šlag kreme
- 150 g čokolade
- 1 čaša kisele pavlake
- 100 g lešnik napolitanski
- 100 g seckanog pečenog lešnika
- 450 ml vode

Priprema

Pre svega želim da se zahvalim svima na cesticama, hvala vam od srca drage moje, divne ste :) hvala i Recepti.com na lepoj nagradi i poklonu, mikser je super :) stigo je neočekivano, baš sam se iznenadila, ali je stikao u pravo vreme jer sam sigurna da će moju rođendansku tortu sledeće nedelje super umutiti :) a sada jedna manja tortica, ali jako ukusna i kremasta, jer sam morala da pokažem ukucane za osvojenu nagradu i samim tim

isprobam mikser. :)

Za koru umutiti belanca, dodati fruktozu, mutiti još malo, a zatim dodati mleko u koje je otopljena čokolada. Zatim dodati brašno, prašak za pecivo, kakao, sjediniti na kratko pa dodati i lešnike. Sjediniti i izliti u tepsiju sa pek papirom.

Koru ispeci u zagrejanj rerni na 200C. Vrhom oštrog noža proverite kada je gotova. Koru odvojiti od papira i ostaviti da se ohladi dok se pripremi fil.

Umutiti šlag kremu sa 450 ml vode. čokoladu otopiti na pari ili na laganoj vatri, kada se prohladila dodajte je šlagu i sjedinite mikserom. Odvojite malo od ovog šlaga za ukrašavanje i stavite u frižider.

U ostatak dodati pavlaku i izmiksati. Podeliti na dva dela i u jedan dodati izmrvljene napolitanke sa lešnik punenjem, a u drugi seckane pecene lešnike.

Koru preseći na pola da se dobiju dve. Staviti jednu koru na tacnu i natopiti mlekom. Premazati filom sa lešnicima.

Staviti drugu koru koju takoe malo prelijemo mlekom da bude mekana i nanesimo fil sa lešnicima.

Celu tortu premažemo i dekorišemo odvojenim čokoladnim šlagom koji smo odvojili na početku.

Tortu stavimo u frižider da se lepo ohladi.

Torta je bas slatka, mekana, kremasta i topi se u ustima :) Svima se dopala i uveće kada je nestala ukucani su poželeli da se ponovo napravi samo u duploj meri jer je preukusna i ne može se doleteti za parce više :)

Savet

Jedna kremasta Ferero Roche tortica, bez čokoladne glazure, ali jako ukusna i slatka :) Mikser je odlino umutio torticu i zahvaljujem se još jednom na nagradi i na estetikama :) uskoro još jedna umuena torta ovim super mikserom :) :)