

Ferero Rocher torta



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 5jaja
- **150 g**šecera
- **100 g**cokolade
- **70 g**brašna
- **1**prašak za pecivo
- **1**vanil šecer
- **30 g**prezli
- **3 kašik**emlevenih lešnika
- **70 g**otopljenog maslaca

Fil:

- **500 g**maskarpone sira
- **500 ml**slatke pavlake
- **400 g**nutele

Za posipanje preko fila:

- **100 g**krupno mlevenih lešnika
- **100 g**lešnik napolitanki (samlevenih)

Preliv od cokolade:

- **200 g** cokolade
- **2-3 kašike** ulja

Za natapanje kore:

- **2 d** mleka
- **5 kašika** nesquik-a

Priprema

Umutiti sastojke za kora i peci u okruglom plehu precnika 26 cm (može i u cetvrtastom) na 200 stepeni 30 minuta. Ohlaenu kora preseci na pola reckastim nožem (horizontalno).

Umutiti slatku pavlaku, dodati maskarpone sir i nutelu i sve sjediniti.

Napraviti nesquik.

Otopiti cokoladu sa uljem.

Redjati: kora - naprskati neskvik da lepo kora upije - fil - mleveni lešnici - mlevene napolitanke - poprskati otopljenom cokoladom (prilicno kako bi se gornja kora imala za sta zalepiti)- kora - fil odozgo i okolo - ukasiti cokoladom topljenom.

Savet

Koru možete završiti i sa slatkom pavlakom, posebno umuenom, ali mislim da je ovako mnogo ukusnija i pribliznija ukusu Ferero Rocher kuglica. U svakom sluaju torta je pun pogodak. Prijatno!