

Ferero poklon torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za koru:

- 2 jajeta
- **6 kašika**šecera
- **6 kašika**mleka
- **60 g**margarina
- **50 g**cokolade
- **1 kesica**praška za pecivo
- **3 kašike**kakaoa
- **220 g**brašna

Za fil:

- **1/2 l**mleka
- **5 kašika**šecera
- **1 kesica**pudinga od cokolade
- **1 kašika**nutele
- **po želji**lešnici, raznobojne bombone

okoladna korpa:

- **300 g**cokolade

Ferero kapica:

- 200 g lešnika
- 200 g nutele
- 200 g napolitanke od lešnika
- 100 g čokolada

Dekoracija:

- po želji zlatna jestiva boja

Priprema

Ugrejati rernu na 180° C. Mikserom umutiti jaja i šećer, zatim dodati mleko i otopljeni margarin. Brašno, prašak za pecivo i kakao dodati u smesu polako kašikom i mešati dok se ne dobije kremasta smesa. Na kraju dodati kockice čokolade. Sipati u mali okrugli kalup za pečenje, obložen pek papirom i peći. Da proverite da li je pečeno, ubodite cackalicu i ukoliko na njoj ništa ne ostaje, možete izvaditi koru iz rerne.

Koru izdubite pazeci da ne probušite dno.

Skuvati puding prema uputstvu sa kesice i ostaviti da se ohladi. Ohlaen izmešajte sa kašikom nutele.

Na pari istopiti čokoladu potrebnu za korpu. U silikonsku modlu staviti deo čokolade, pazeci da se svuda nanese ravnomerno i ostaviti u frižider da se stegne. Postupak ponoviti dok se čokolada ne potroši. Slojeva mora imati više da bi korpa bila čvrsta. Kada se čokolada stegne, izvadite korpu iz kalupa. Na sredinu pripremljene tacne za tortu stavite malu kašičicu otopljene čokolade i pricvrstite čokoladnu korpu.

Na dno korpe stavite malo fila, pa ubacite izdubljenu koru (ako je kora šira od korpe, zasecite koru okolo). Fil stavite u kesu za kolace i napunite šupljine izmeu korpe i kore.

Premažite unutrašnjost kore filom i stavite lešnike i raznobojne bombone. Sve premazati kašikom fila i ostaviti u frižider.

Ferero kapu praviti na sledeci nacin. Lešnike kratko ispeci u rerni na 180° C. Isitniti ih u secku ili rucno. U posudu stavimo izlomljene napolitanke od lešnika, lešnike i dodamo nutelu. Sve mešamo prvo kašikom pa rukama. Smesu prebacimo na foliju i oblikujemo poluloptu. Ostavimo je kratko u frižider.

Kapu skinuti sa folije pa staviti u korpu.

Otopiti čokoladu i preliti kapu, zatim ponovo sačekati da se čokolada stegne.

Jestivu zlatnu boju rastvoriti prema uputstvu, pa cetkicom ukrasiti kapu i napraviti dve linije na sredini korpe.

Prijatno :)

Savet

Voditi računa da se poklapaju veličine kalupa za korpu i za koru, i da prenik polulopte koju napravite bude odgovaraju.