

Torta Rocher



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za biskvit:

- **150 g** brašna
- **70 g** kakaa
- **150 g** šecera
- **6** jaja
- **1 kesica** praška za pecivo

Za kremu:

- **200 g** slatke pavlake
- **400 g** eurokrem ili nutela
- **120 g** lešnika
- **10 komada** čokoladnih napolitanki
- **po ukusu** liker Maraskino

Za ukrašavanje:

- **100 g** mlječne čokolade
- **nekoliko** kuglica Ferrero

Priprema

U zdelu staviti jaja i šećer, penasto izmiksati, dok jaja ne pobele. U posebnoj zdeli pomešati, prosejano brašno, prosejan kakao i prašak za pecivo. Kad su jaja dobro izmiksana, polako dodavati smesu sa brašnom i lagano

mešati sa spatulom. Na veliku tepsiju iz rerne staviti papir za pečenje i izliti smesu, poravnati i staviti peći na 150 oko 40 minuta. Kad je biskvit pečen ostaviti da se ohladi i hladan biskvit preseći na 2 dela. Pripremiti kremu. U šerpu staviti slatku pavlaku i eurokrem, zagrevati, mešati i kad se ugreje i izmeša ostaviti da se ohladi. Kad se krema ohladila izmiksati, dodati u kremu samrvene napolitanke sa čokoladom, krupno mljevene lešnike i liker. Lagano sve sjediniti. Deo kreme odvojite pre nego dodate lešnike i napolitanke za ukrašavanje torte. Na tacnu staviti biskvit, fil, biskvit, fil, biskvit. Premažite sa kremom koju ste odvojili, naribajte mlječnu čokoladu i ukasite sa kuglicama. Ostavite tortu na hladno. Uživajte svim svojim ćulima u njoj :) To bi bilo sve od mene u 2017 godini. Portalu Recepti i svima koji ste tu sa nama, želim još lepšu i uspešnju 2018. godinu. Hvala vam svima na divnim receptima, ovo je još jedan predivan recept moje Slaane i toplo je preporučujem. <3

Savet