

Ferrero Rosher torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **18** belanaca
- **18 kašika** šecera
- **6 kašika** brašna
- **3 kašike** kakaoa
- **18 kašika** pecenog, mlevenog lešnika
- **1 kesica** praška za pecivo

Za prvi fil i drugi fil:

- **1** mleka
- **9 kašika** šecera
- **4 kesice** pudinga od vanile
- **18** žumanaca
- **9 kašika** šecera
- **375 g** putera
- **200 g** mlevenog pecenog lešnika
- **200 g** čokolade

Za kugle:

- **300 g** plazma keksa
- **200 g** napolitanki sa lešnikom
- **50 g** mlevenog pecenog lešnika
- **500 g** nutele ili eurokrema

- **200 g** milka čokolade sa seckanim lešnikom
- **3-4 kašike** ulja

Za ukrašavanje:

- **malomlevenog** pečenog lešnika

Priprema

Ispici tri kore od po 6 belanaca, 6 kašika šećera, 2 kašike brašna, 1 kašike kakaoa i trećine kesice praška za pecivo.

Skuvati puding sa litrom mleka i 9 kašika šećera, a žumanca sa 9 kašika šećera. Prvi i drugi krem sastaviti pa kad se prohlade umutiti sa maslacem. Podeliti fil na dva dela pa u prvi dodati lešnike, a u drugi rastopljenu čokoladu. Od oba fila odvojiti po tri kašike za premazivanje torte.

Od mlevene Plazme, u blenderu usitnjenih napolitanki, lešnika i krema zamesiti masu, a onda napraviti kuglice. Dobije se 54 kuglice.

Filovati: kora prvi fil, kora drugi fil, staviti treću koru pa celu tortu premazati sa odvojenim filom. Po torti poređati kuglicem.

Milka čokoladu rastopiti sa uljem pa polako prelivati po kuglicama. Kad se ohladi i stegne možete po kuglicama (po želji) u najtanjem mlazu iscrtati linije od tamne čokolade kao ukras. Takođe možete, kao ukras, posuti po kuglicama još malo pečenog, mlevenog lešnika i po ivicama torte.

Tortu ostavite da prenoci pa je sutra secite.

Savet

Ima dosta različitih recepata za ovu tortu, a ja sam za Božić napravila po receptu koji sam nedavno dobila. Mogu reći da je torta veoma ukusna, izdašna (velika). Možda se čini da je komplikovana, ali zaista nije. Moj savet je da kad jedete tortu kuglicu ostavite za kraj jer je vrhunac ukusa.