

Ferrero Rosher torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **18**belanaca
- **18** kašikašecera
- **6** kašikabrašna
- **3** kašikekakaoa
- **18** kašikapecenog, mlevenog lešnika
- **1** kesicapraška za pecivo

Za prvi fil i drugi fil:

- **1** l mleka
- **9** kašikašecera
- **4** kesicepuđinga od vanile
- **18**žumanaca
- **9** kašikašecera
- **375** g putera
- **200** g mlevenog pecenog lešnika
- **200** g cokolade

Za kugle:

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

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

Za ukrašavanje:

- **malomlevenog pecenog lešnika**

Preparacija

Ispeci tri kore od po 6 belanaca, 6 kašika šecera, 2 kašike brašna, 1 kašike kakaoa i trecine kesice praška za pecivo.

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

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

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

Milka cokoladu 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 cokolade kao ukras. Takoe možete, kao ukras, posuti po kuglicama još malo pecenog, mlevevenog lešnika i po ivicama torte.

Tortu ostavite da prenoci pa je sutra secite.

Savet

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