

Ferrero rocher torta



Sastojci

Kora:

- 5 jaja
- 100 g cokolade za kuvanje
- 150 g šecera
- 70 g brašna
- 1 prašak za pecivo
- 1 vanilin šecera
- 30 g prezli
- 3 kašike mlevenih lešnika
- 3 kašike mlevenog kikirikija
- 70 g margarina

Fil:

- 1/2 l tecnog šlaga
- 100 g nutele
- 100 g cokolade za kuvanje
- 100 g mlevenih lešnjaka
- 100 g mlevenog kikirikija
- 200 g lešnjak napolitanki (naseckati)

Glazura:

- 1/2 l tecnog šlaga
- 300 g cokolade za kuvanje

Priprema

Kora: Otopiti margarin i cokoladu na pari, pustiti da se prohladi. Žumanca izmešati sa šećerom, dodati brašno, prašak za pecivo, vanilin šećer, prezlu, otopljenu cokoladu, mlevene lešnike, kikiriki i sneg od bjelanaca (koje ste posebno umutili posebno).

Kalup namastiti, posuti sa mrvicama, istresti smesu i peci na 200 C oko 30 minuta. Kada se ohladi kora, preseći je na dve kore.

Fil: Izmutiti šlag dodati nutelu, mlevene lešnike i kikiriki, istopljenu cokoladu i nasjeckanu napolitanku.

Fil podeliti na dva djela, pa nafilovati na kore, preko gornjeg fila staviti glazuru, koja se napravi tako što se zagreje 1/2 l umucenog šlaga, paziti da ne prokljuca, pa dodati 300 g cokolade.

Ovom glazurum premazati tortu i ukrasiti.