





10. С малка пръчица от шоколадовата паста изрежи формите на коледна елха и звезда. Покрий звездата със златна боя за храна и я остави за около час на хладно, за да се втвърди.
11. Разрежи блата за тортата през средата и с шпатула разнеси ганаша от млечен шоколад.
12. След това декорирай страните на тортата с две редици Ferrero Rocher.
13. Накрая съедини елхата и звездата с клечка за зъби и постави формата върху тортата.