



## Торта с шоколад и лешници

### СЪСТАВКИ

#### За тортата:

120 г масло  
120 г брашно, тип 00  
120 г захар  
20 г мляко  
40 г лешникова паста  
2 яйца  
ванилия  
3 г прясна мая

#### За пълнежа:

1000 г сметана  
1500 г шоколад

#### За декорацията:

Счукани лешници на вкус колкото е необходимо  
Ferrero Rocher на вкус колкото е необходимо

### ИНСТРУКЦИИ

#### 1. ТЕСТО ЗА ТОРТАТА

Пресей брашното, 60 г захар и бакпулвера.  
В купа разбъркай размекнатото масло и 60 г захар. След това добави яйцата и ванилията.  
Разбъркай двете смеси с млякото.  
След като сместта се сгъсти като крем, добави лешниковата паста.  
Изпечи тестото на 180 градуса. Когато то стане еластично на пипане и при убождане с клечка не остават следи по нея, е готово около 55-60 минути.

#### 2. ПЪЛНЕЖ

Изсипи сметаната в тенджера и я загревай на бавен огън.  
Веднага след като започне да завира, я свали от котлона и добави шоколада, за да се разтопи. Сместа трябва да бъде гладка и с равномерна консистенция.  
Остави я да изстине.

#### 3. ДЕКОРАЦИЯ

Поръси натрошените лешници върху шоколадовия ганаж отстрани на тортата.  
Подреди бонбоните Ferrero Rocher по ръба на тортата.  
Разрежи тортата през средата и с шпатула разнеси ганажа от млечен шоколад.