



# ДОБАВЕТЕ СВОЯ Златен Шрих

рецепта

## МИНИ ШОКОЛАДОВА ТОРТА КУПОЛ

ОТ FERRERO ROCHER

👨‍🍳 ниво: средно ⌚ продължителност: 2 часа

✂️ 250 кал на порция



### СЪСТАВКИ

90 Г ЯЙЧНИ БЕЛЪЦИ  
70 Г ЗАХАР  
70 Г СМЛЕНИ ЛЕШНИЦИ  
15 Г БРАШНО  
5 Г КАКАО НА ПРАХ

150 Г ЯЙЦА  
60 Г ЗАХАР  
40 Г БРАШНО  
10 Г КАКАО НА ПРАХ

### STEP-BY-STEP RECIPE

#### Лешников пандишпан с какао

Разбийте белтъците със захарта, до образуване на твърди връхчета, когато вдигнете бъркалката от сместа.

Загрейте фурната на 180°C.

Внимателно добавете лешниците, брашното и какаото на прах към белтъчната смес.

Разпределете сместа равномерно върху хартия за печене, като желаната дебелина следва да е 1 см.



Печете на 180°C за 15 минути.

#### Какаов пандишпан

Разбийте яйцата със захарта.

Загрейте фурната на 180°C.

Внимателно добавете брашното и какаото на прах към сместа с яйца.

Разпределете сместа равномерно върху хартия за печене, като желаната дебелина следва да е 1 см.

Печете на 180°C за 15 минути.

Оставете да се охлади изцяло, преди да разрежете на дискове с дебелина 3 см.



### Шоколадов крем

Накиснете желатина в повече студена вода и изчакайте да набъбне.

Загрейте млякото, сметаната, жълтъка и захарта до 80°C, свалете от огъня и добавете желатина.



Разбъркайте добре и излейте върху лешниковата паста и шоколада.

Изчакайте да се разтопи шоколадът и бъркайте до гладкост.

Сложете в хладилника, за да се охлади добре.

Разбийте, докато получите втвърден крем за декориране.

### Лешников крем

Накиснете желатина в повече студена вода и изчакайте да набъбне.

Внимателно нагрейте лешниковата паста и шоколада до 45°C, докато се разтопят.

Разтворете желатина в малко от сметаната. Разбийте останалата сметана.

Съберете заедно всички съставки, бъркайки бързо, за да попречите на желатина да се охлади, а шоколадовата и лешниковите смеси – да се подсирват. Ползвайте веднага лешниковия крем.

### Шоколадова глазура

Загрейте заедно сметаната, маслото, глюкозата и водата, слагайки ги да се варят.

Сложете шоколада, за да се разтопи. Бъркайте, за да се получи гладка глазура, постарайте се да няма никакви въздушни балончета.

Внимателно прибавете лешниците към глазурата. Тя трябва да е с температура около 45°C, когато се ползва за заливка на тортичките.

38 Г МЛЯКО  
38 Г СМЕТАНА  
1 ЯЙЧЕН ЖЪЛТЪК  
15 Г ЗАХАР  
2 Г ЖЕЛАТИН  
38 Г МЛЕЧЕН ШОКОЛАД  
6 Г ЛЕШНИКОВА ПАСТА

200 Г СМЕТАНА  
25 Г МЛЯКО  
40 Г 70% ЧЕРЕН ШОКОЛАД  
20 Г ЛЕШНИКОВА ПАСТА  
3 Г ЖЕЛАТИН

250 Г СМЕТАНА  
25 Г МАСЛО  
150 Г ГЛЮКОЗА  
50 Г ВОДА  
250 Г 50% ЧЕРЕН ШОКОЛАД  
20 Г НАТРОШЕНИ ЛЕШНИЦИ

## Формиране на тортата

Нанесете малко шоколадов крем върху всяко кръгче какаов пандишпан, поръсете с натрошените лешници и сложете във фризера.



Нанесете лешников крем в силиконовите формички, напълвайки ги до половина.

Обърнете замразените какаови пандишпани и ги сложете във всяка формичка. Покрийте с лешников крем и лешници.

Напълнете формичките с повече лешников крем, покрийте с лешников пандишпан и охладете добре.

Когато са охладени, облейте с шоколадовата глазура и декорирайте по свой вкус.

