



ДОБАВЕТЕ СВОЯ Златен Шрих

рецепта

ЗЛАТНА ШОКОЛАДОВА ТОРТА

ОТ FERRERO ROCHER

ниво: трудно продължителност: 2 часа и 30 мин

250 кал на порция



СЪСТАВКИ

90 Г ЯЙЧЕН БЕЛЪК
50 Г ЕРИТРИТОЛ
10 Г СМЛЕНИ ЛЕШНИЦИ
80 Г БРАШНО

УРОК СЪПКА ПО СЪПКА

Лешников пандишпан

Разбъркайте яйчните белтъци и еритритола заедно, докато се получат твърди връхчета в сместа, когато надигнете бъркалката.

Поставете смлените лешници и брашното в купа.

Загрейте фурната на 180°C

Внимателно добавете смлените лешници и брашното към втвърдената белтъчна смес. Прехвърлете сместа в торбичка.

Поставете два ринга за кекс (диаметър 16 см) върху хартия за печене и оформете тестото чрез ринговете. Желаната дебелина е 2 см.



Печете за 15 минути или докато втаса добре. Трябва горната част на сладкиша да пружинира леко обратно, когато я докоснете с пръст.

Оставете пандишпаните да се охладят изцяло.

60 Г РАЗТОПЕНО МАСЛО
ЩИПКА СОЛ
20 Г ЕРИТРИТОЛ
1 ЯЙЧЕН ЖЪЛТЪК
120 Г БРАШНО

Маслено тесто за основа

Смесете заедно всички съставки в стоящ миксер с приставка гребло, докато се образува гладко тесто.

Сложете в хладилник за около 2 часа.

Завийте охладеното тесто между 2 листа хартия за печене. Ако тестото залепва за хартията, леко поръсете с малко брашно.

Ползвайте ринг с диаметър 18 см, за да изрежете кръг от тестото.

Изрежете лента с широчина около 1.5 см от останалото тесто и я обгърнете около ръба на кръгчето, за да формирате граница.

Замразете тестото.



Загрейте фурната на 200°C.

Печете замразеното тесто директно във фурната за 10 минути на 200°C и после намалете до 160°C с вентилатор за още 5 минути до получаване на златисто кафяво.

Оставете да се охлади напълно.

Хрупкави какаови вафлички

Смесете всички съставки до формиране на гладко тесто с помощта на стоящ миксер. Оставете го покрито да се охлади в хладилник за около час.



Нанесете охладеното тесто на тънък слой върху хартия за печене, помагайки си с шпатула за печива.

Печете на 200°C за 6 минути.

Оставете да се охлади напълно, преди да се напръскат двете страни с шоколадов спрей.

Хрупкави лешникови декорации

Смесете захарта с пектина.

Добавете всички останали съставки и варете в тиган за сосове.

Отстранете от огъня и изчакайте да се охлади добре.

20 Г ЕРИТРИТОЛ
50 Г МЕКО МАСЛО
50 Г БЕЛТЪЦИ
45 Г БРАШНО
10 Г КАКАО НА ПРАХ
ЩИПКА СОЛ
ШОКОЛАДОВ СПРЕЙ

25 Г НАТРОШЕНИ ЛЕШНИЦИ
25 Г ПУДРА ЗАХАР
1 Г ПЕКТИН
20 Г МАСЛО
8 Г ГЛЮКОЗЕН СИРОП
2 Г ВОДА

Оформете изстудената смес на малки топчета с тегло около 10 г всяко. Сложете ги върху хартия за печене. Нека между тях има достатъчно пространство

Печете на 190°C с включен вентилатор за 5 минути или до златисто кафяво.

Изчакайте да се охлади напълно.

Съхранете в херметичен съд, за да избегнете абсорбиране на влага.



Шоколадов крем за украса

Накиснете желатина в много студена вода и изчакайте да набъбне.

Загрейте млякото, крема, жълтъка и захарта в тиган за сосове до 80°C, след това го махнете от огъня и добавете желатина.

Разбъркайте добре, за да се смесят хубаво съставките, а после излейте сместа върху лешниковата паста и шоколада.

Изкачайте шоколадът да се разтопи и бъркайте до гладкост.

Охладете добре.

Разбийте до получаване на втвърден крем за декорация.



Лешников крем

Накиснете желатина в повече студена вода и изчакайте да набъбне.

Сложете млякото да кипне и бъркайте, докато желатинът се разтвори.

Излейте топлото мляко върху лешниковата паста и шоколада.

Изчакайте шоколадът да се разтопи и бъркайте до гладкост.

Разбийте сметаната и добавете към сместа. Ползвайте лешниковия крем веднага.



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

145 Г МЛЯКО
250 Г СМЕТАНА
60 Г МЛЕЧЕН ШОКОЛАД
40 Г ЛЕШНИКОВА ПАСТА
10 Г ЖЕЛАТИН

Формиране на тортата

Нанесете малко от лешниковия крем към маслената основа на тортата. Сложете хрупкава какаова вафличка отгоре, добавете още лешников крем и после прибавете пандишпанов блат отгоре, за да формирате долната половина на тортата.

Поставете долния пласт на тортата в хладилник, за да се охлади добре.



Излейте лешниковия крем в силиконова форма и сложете хрупкава какаова вафла отгоре. Добавете още лешников крем, поръсете с натрошени лешници и добавете нова вафла.

Излейте още лешников крем във формичката, оставяйки 1 см въздух отгоре. Сложете пандишпана отгоре и замразете.

Сложете замразения горен слой върху охладения долен. Напръскайте с шоколадов спрей и декорирайте по желание.

