



# ТОРТ С ШОКОЛАДОМ И ЛЕСНЫМИ ОРЕХАМИ

Время: 60 мин | Порций: 8 человек | Сложность: Средний

## Вам понадобится

ДЛЯ ТОРТА	КОЛИЧЕСТВО
Мука	120г
Сахар	120г
Яйца	120г
Шоколад	20г
Сметана 20%	40г
Ванилин	2
Соль	
Ореховая паста	3г

ДЛЯ НАЧИНКИ	КОЛИЧЕСТВО
Шоколад	1000г
Ореховая паста	1500г

## ДЛЯ УКРАШЕНИЯ

Шоколад

Ferrero Rocher ??

## Инструкции

### 1. Подготовка

- Разогрейте духовку до 180 ° C.
- Просейте муку и сахар.
- Разбейте яйца в миску.
- Добавьте сахар и ванилин.
- Взбейте смесь венчиком.
- Добавьте шоколад и сметану.
- Вылейте тесто в форму.
- Выпекайте 55 минут.

### 2. Начинка

- Растопите шоколад.
- Добавьте ореховую пасту.
- Перемешайте.

### 3. Сборка

- Смажьте форму начинкой.
- Выложите тесто.
- Выпекайте.
- Выложите на тарелку.
- Украшайте шоколадом и Ferrero Rocher.