



FERRERO ROCHER MOGYORÓS MÁRKIZ TORTA

Elkészítési idő: Méret: Nehézségi fok:

40 perc 8 személy Könyv?

Hozzávalók

TORTA	MENNYISÉG
Ferrero Rocher	8 darab
Étcsokoládé	250 g
Vaj	120 g
Porcukor	100 g
Pírtott mogyoró	40 g
Tojás	3 darab
Víz	150 ml
Cukor	170 g
Édesített sűrített tej	200 g
Fehér csokoládé	370 g

ZSELÉ	MENNYISÉG
Zselatin	4 g
Piros ételfesték gél	

DÍSZÍTÉS	MENNYISÉG
Málna	4 szem
Ribizli	50 g

Ferrero Rocher mogyorós márkiz torta - lépésről lépésre

- Vágjuk a csokoládét apró darabokra, majd olvasszuk fel egy hőálló tálban forrásban lévő víz felett, majd tegyük félre kicsit hűlni. Kézi mixerrel keverjük ki a vajat és a porcukrot, amíg könnyű és krémes nem lesz.
- Válasszuk szét a tojássárgáját a fehérjétől. Ezután egyenként adjuk hozzá a sárgáját majd az olvasztott csokoládét a vaj keverékéhez. Verjük habosra a tojásfehérjét és adjuk hozzá lassan a csokis keverékhez.
- Vegyük ki a keverékből 3 evőkanálnyit, adjuk hozzá az apróra vágott mogyorót, és keverjük össze. Béléljünk ki sütőpapírral egy 18 cm-es tortaformát, és öntsük bele az eredeti csokis keverék felét, majd egy réteg csokis-mogyorós keveréket, végül a maradék csokoládés keveréket. Lapáttal simítsuk el a tetejét, és tegyük a fagyasztóba 4 órára.
- Áztassuk a zselatint hideg vízbe 10 percre. Öntsünk egy lábasba vizet, adjuk hozzá a sűrített tejet és a cukrot, forraljuk fel, majd tegyük félre. Adjuk hozzá az apróra vágott fehér csokoládét és a kicsavart zselatint. Kézi mixerrel alaposan keverjük össze, adjunk hozzá piros ételfestéket, amíg el nem érjük a megfelelő piros színt. Ezután hagyjuk kihűlni.
- Vegyük ki a formából és tegyük sütőrácsra, öntsük rá a piros tortazselét és hagyjuk pihenni 10 percig. Végül tegyük süteményes tála, díszítsük négy szem Ferrero Rocher pralinékülönlegességgel és ribizlivel. Szeletenként egy darab Ferrero Rocher-val tálaljuk.

Allergének: tej, mogyoró, szójalectin.