



## VALENTIN-NAPI SZÍVTORTA

Elkészítési idő: Méret: Nehézségi fok:

🕒 1 óra 30 perc 🍪 8 személy ●●○ Közepes

### Hozzávalók

TORTA	MENNYISÉG
Tojás	4 darab
Tojássárgája	2 darab
Cukor	200 g
Liszt	200 g
Mogyorókrém	50 g
Élesztő	6 g
Só	1 csipetnyi
Darált mogyoró, ízlés szerint	

### Valentin-napi szívtorta

1. Kézi mixer segítségével egy tálban verjük habosra a tojásokat (a tojássárgájával együtt) és a cukrot.
2. Ezután szitáljuk bele a lisztet, az élesztőt és a sót.
3. Óvatosan forgassuk össze a keveréket, majd adjuk hozzá a mogyorót. Ezután vajazzunk ki egy szív alakú (kb. 22 cm átmérő) formát, tegyük bele a keveréket és süssük 180°C-on 45-50 percig.
4. Ha kihűlt, vágjuk fel a tortát, és töltsük meg mogyorókrémmel.
5. Ugyanezzel a krémmel kenjük be a torta tetejét, a szélét díszítsük Ferrero Rocher pralinékkal, majd szórjuk meg darált mogyoróval.
6. Piros tortabevonó masszából készítsünk egy kis szívet és helyezzük a tortára.