



VALENTIN-NAPI SZÍVTORTA

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc
 Méret: 8 személy
 Nehézségi fok: ●●○ 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

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