



FERRERO ROCHER EPRES-CSOKOLÁDÉS CHARLOTTE-TORTA

Elkészítési idő: Méret:

Nehézségi fok:



65 perc



8 személy

●●○ Közepes

Hozzávalók

TORTA

MENNYISÉG

Ferrero Rocher	8 darab
Tojás (egész)	7 darab
Fehér liszt	150 g
Kakaópor	20 g
Porcukor	180 g
Só	

EPERKRÉM

MENNYISÉG

Eper	500 g
Tej (3,6%-os)	300 ml
Tejszín	350 ml
Tojássárgája	4
Porcukor	80 g
Zselatin	10 g
Vanília (?rölt)	½ teáskanál

ZSELÉ

MENNYISÉG

Eper	500 g
Zselatin	10 g
Porcukor	40 g



DÍSZÍTÉS	MENNYISÉG
Tejszínhab	200 ml
Eper	200 g
Ferrero Rocher	3 darab

Ferrero Rocher eper-csokoládés Charlotte-torta - lépésről lépésre

1. Melegítsük elő a sütőt 180°C-ra. Törjük fel a tojásokat és válasszuk szét a fehérjét a sárgájától. A tojásfehérjét kézi mixerrel verjük fel, közben kanalanként adjuk hozzá a cukrot, amíg lágy habot nem kapunk. Külön verjük fel a sárgáját és egy spatulával forgassuk bele az átszitált lisztet és a kakaóport.
2. Az így kapott tésztát sütőpapírral bélelt tepsire terítjük és 15 percig sütjük. Hagyjuk kihűlni majd vágjunk ki belőle egy 18 cm átmérőjű kerek formát és két, 9 cm széles csíkot. Fektessük a kerek lapot egy 18 cm-es tortaforma aljára, a falára pedig a csíkokat.
3. Az eperkrém elkészítéséhez keverjük össze a tejet és a tejszínt egy közepes méretű lábasban, adjuk hozzá az élesztőt, a vaníliát és forraljuk fel. Közben egy közepes tálban keverjük habosra a tojássárgáját a cukorral, majd folyamatosan kevergetve fokozatosan öntsük fel a forró tejes keverékkel. Ezután öntsük át egy hőálló tálba és főzzük 10 percig gőz fölött, amíg a krém besűrűsödik. A zselatint vízbe áztatjuk, leszűrjük és egy tálba tesszük.
4. Kézi mixerrel lepépesítjük az epret, felverjük a tejszínt és beleforgatjuk az eperpürét. Adjuk hozzá a keveréket a kihűlt krémhez, keverjük össze és öntsük az elkészített tortaformába. Hűtőben 6 órán át hagyjuk hűlni.
5. A zseléhez az epret összekeverjük a cukorral, a lecsöpögtetett zselatint egy lábasban 2 evőkanál vízzel kikeverjük, majd az eperkrémre öntjük. Hűtőben 2 órát hűtjük, majd kivesszük a tortát a tortaformából és egy tálcára tesszük.
6. Tejszínhabbal, szeletelt eperrel és 5 szem Ferrero Rocher pralinével díszítjük.
Minden adagot 1-1 Ferrero Rocher-val tálalunk.

Allergének: mogyoró, liszt, tojás, szójalecitin, tej.