



Tort in forma de inima pentru Ziua indragostitilor

INGREDIENTE

PANDISPAN CU ALUNE DE PADURE

4 oua
2 galbenusuri de ou
200 g zahar
200 g faina
50 g alune de padure macinate
6 g drojdie de copt
1 praf de sare
Alune de padure zdrobite, dupa gust

INSTRUCTIUNI

1. Intr-un castron, bate ouale inclusiv galbenusurile impreuna cu zaharul folosind un mixer electric pana cand obtineti o compozitie omogena si spumoasa.
2. Trece faina, drojdia si sarea prin sita. Amesteca ingredientele uscate la compozitia de oua prin amestecare usoara de jos in sus.
3. Aduaga alunele de padure. Unge cu unt o tava in forma de inima cu diametrul de aproximativ 22 cm si coace aluatul la 180° C timp de 45-50 minute.
4. Dupa ce s-a racit, taie blatul in doua; intinde crema de alune de padure intre cele 2 foi si pe exteriorul blatului apoi decoreaza marginile cu specialitati Ferrero Rocher.
5. Presara alune de padure zdrobite pe mijlocul tortului.
6. Decupeaza o inimioara dintr-o pasta de zahar rosie si asaz-o pe tort.