CHOKLAD- OCH HASSELNÖTSTÅRTA

Tid: 60 min

Portioner: 8 personer

Nivå: Medelsvårt

Ingredienser

TILL KAKAN	ANTAL
Smör	120g
Mjöl, typ 00	120g
Socker	120g
Mjölk	20g
Hasselnötskräm	40g
Ägg	2
Vanilj	
Jäst	3g

TILL FYLLNINGEN	ANTAL
Grädde	1000g
Choklad	1500g

TILL GARNERING	
Krossade hasselnötter	(lagom mängd till garneringen)
Ferrero Rocher	(lagom mängd till garneringen)

Choklad- och hasselnötstårta - vägledning

1. Sikta mjöl, socker och bakpulver.
2. Rör smöret (som har fått mjukna) pösigt med socker i en skål. Tillsätt sedan äggen och vaniljen.
3. Blanda mjölblandningen med smörblandningen och tillsätt mjölk.
4. Tillsätt hasselnötskrämen när blandningen är tjock och krämig.
5. Grädda kakan vid 180 °C. När kakan är spänstig i konsistensen och provstickan är torr när du har stuckit den i kakan är den klar (ca 55 minuter till 1 timme).
6. FYLLNING
   Häll grädden i en kastrull och värm på svag värme.
7. Dra kastrullen från plattan så snart grädden börjar koka. Tillsätt chokladen och låt den smälta. Blanda till en jämn och slät mjölkchokladganache.
8. Låt den svalna.
9. GARNERING
   Strö krossade hasselnötter över tårtan, ovanpå chokladganachen.
10. Lägg Ferrero Rocher runt om tårtan.
11. Dela kakan i två bottnar med en palettkniv och täck in- och utsidan med mjölkchokladganache.