



HJÄRTFORMAD ALLA HJÄRTANS DAG-TÅRTA

Tid:

Portioner:

Nivå:



90 min



8 personer



Medelsvårt

Ingredienser

HASSELNÖTSSOCKERKAKA	ANTAL
Ägg	4
Äggulor	2
Socker	200g
Vetemjöl	200g
Malda hasselnötter	50g
Torrjäst	6g
Salt	1 nypa
Krossade hasselnötter efter smak	

Hjärtformad Alla hjärtans dag-tårta ~ vägledning

1. Vispa äggen (inklusive äggulorna) med sockret till ett slätt skum i en skål med elvisp.
2. Sikta samman vetemjöl, jäst och salt. Vänd försiktigt ner mjölblandningen i smeten.
3. Tillsätt hasselnötterna. Smörj en hjärtformad kakform (ca 22 cm i diameter) och grädda vid 180 °C i 45–50 minuter.
4. Dela kakan i två bottenar när den har svalnat och fyll den med hasselnötskräm.
5. Bred samma kräm över hela tårtan och garnera runt om med Ferrero Rocher-praliner.
6. Strö krossade hasselnötter på mitten.
7. Gör ett litet hjärta av röd sockerpasta och lägg på tårtan.