



TORTA S ?OKOLADO IN LEŠNIKI

Trajanje:

🕒 60 min

Obroki:

👤 8 porcij

Stopnja:

●●● Težko

Sestavine

ZA TARTO

KOLI?INA

Masla	120 g
Moke, tip 00	120 g
Sladkroja	120 g
Mleka	20 g
Les?nikove paste	40 g
Jajci	2
Vanilja	
Svežega kvasa	3 g

ZA POLNJENJE

KOLI?INA

Smetane	100 g
?okolade	150 g

ZA DEKORACIJO

Zdrobljeni lešniki po želji
(q.s.)

Ferrero Rocher po želji (q.s.)

Torta s ?okolado in lešniki ~ korak za korakom

1. ZMES ZA TORTO

- Presejte moko, sladkor in pecilni prašek.
- V skledi naredite kremo iz zme?anega masla in sladkorja. Nato dodajte jajca in vaniljo.
- Obe zmesi združite z mlekom.
- Ko je zmes gosta in kremasta, dodajte lešnikovo pasto.
- Biskvit pecite pri 180 °C. Biskvit je pe?en, ko na testerju, ki smo ga vanj zapi?ili, ni ostankov testa (55 minut do 1 ure).

2. POLNJENJE

- Smetano vlijte v kozico in jo segrejte pri nizkem ognju.
- Takoj, ko za?ne vreti, jo odstranite z ognja in ji dodajte ?okolado, tako da se stopi. Zmes bi morala biti gladka in konsistentna.
- Pustite, da se ohladi.

3. DEKORACIJA

- Razporedite zdrobljene lešnike okoli torte in po vrhu ?okoladnega ganašeja.
- Namestite Ferrero Rocher ob robovih torte.
- Biskvit prerežite na pol in ga namažite z lopatico po notranji in zunanji strani z ganašejem iz mle?ne ?okolade.