



ШОКОЛАДНО-ГОРІХОВИЙ ТОРТ

Тривалість приготування: порцій: Кількість рівень складності:

🕒 1 год 15 хв 🍳 12 шт ●●● висок ий

Інгредієнти

ДЛЯ ТОРТА

КІЛЬКІСТЬ

Яйця	4 шт
Йогурт з незбираного молока	250 мл
Вершкове масло	120 г
Цукор	125 г
Борошно	200 г
Кукурудзяний крохмаль	150 г
Дріжджі	1 пакет
Сіль	2 г
Ваніль	

ДЛЯ НАЧИНКИ

КІЛЬКІСТЬ

Вершки	200 мл
Молочний шоколад	300 г

Шоколадно-горіховий торт

1. Розігрійте духову піч до 180°C. Змастіть маслом форму для запікання діаметром 24 см. Вистеліть основу та бокові сторони папером для випічки.
2. Відокремте жовтки від білків.
3. У мисці збийте масло кімнатної температури і половину цукру.
4. Потім додайте 2 яєчних жовтки і перемішайте. Додайте ваніль і йогурт.
5. Просійте дріжджі і додайте в суміш.
6. В іншій мисці електричним міксером збийте решту 2 яєчних білків, поки вони не стануть білими та пінистими. Потім повільно додайте цукор, що залишився, і збийте до стійких піків.
7. Вмішайте половину яєчних білків у масляну суміш. Повторіть з білками, що залишилися.
8. Викладіть у підготовлену форму та випікайте при 180°C приблизно 45-50 хв.
9. Начинка ганаш з молочного шоколаду: вершки вилийте в каструлю і варіть на повільному вогні. Як тільки почне кипіти, зніміть з вогню, додайте шоколад і розтопіть його. Суміш повинна бути однорідною і гладкою. Дайте охолонути.



10. Виріжте форму зірки.
11. Золотим порошковим харчовим барвником покрийте цукрову зірку та дайте їй застигнути на відкритому повітрі протягом приблизно години.
12. Розріжте корж навпіл. За допомогою лопатки, намажте внутрішню частину ганашем з молочного шоколаду. Складіть цукерки Ferrero Rocher в два ряди по боковим сторонам торта.
13. Вставте зубочистку на половину зірки та прикріпіть її до верхньої частини торта.