ШОКОЛАДНО-ФІСТАШКОВИЙ ТОРТ

Тривалість приготування:	Кількість порцій:	Рівень складності:
1 год 30 хв	6 шт	●●○ середній

Інгредієнти

ДЛЯ ТОРТУ	КІЛЬКІСТЬ
Ferrero Rocher	6 шт
Подвійні вершки	300 мл
Борошно	220 г
Сушені фініки	160 г
Шоколад	150 г
Тростинний цукор	130 г
Вершкове масло	90 гр
Фісташки	60 г
Яйця	4 шт
Розпушувач	1 ч.л.
Харчова сода	1 ч.л.
Сіль	2 г

Шоколадно-фісташковий торт

1. Розігрійте духовку до 180°C. Нарізані фініки без кісточок залийте 250 мл окропу і дайте їм настоятися 10 хвилин. Розтопіть шоколад у термостійкій мисці над каструлею з киплячою водою, час від часу помішуючи.
2. Збийте масло, щіпку солі та тростинний цукор у мисці, потім додайте одне яйце, просіяне борошно, харчову соду та розпушувач.
3. Змішайте фініки з водою і розтопленим шоколадом, додайте в миску з цукровою сумішшю, перемішайте, а потім перекладіть на змащену маслом форму діаметром 20 см, вистелену папером для випічки. Зверху посипте 50 г подрібнених фісташок і запікайте в духовці 50 хвилин. Залиште до охолодження.
4. Збийте вершки, 2/3 з них використайте для змащення бокових сторін та поверхні торта. Залишки крему перекладіть в кондитерський мішок і прикрасьте поверхню торта.
5. Додайте цукерки Ferrero Rocher, посипте залишками фісташок і подавайте з однією цукеркою Ferrero Rocher на порцію.

Алергени: фундук, фісташки, яйця, борошно, вершки, соєвий лецитин.