ТОРТ У ФОРМІ СЕРЦЯ

Тривалість приготування:	Кількість порцій:	Рівень складності:
1 год 30 хв	8 шт	●●○ середній

Матеріали

ДЛЯ ТОРТА	КІЛЬКІСТЬ
Яйця	4 шт
Яєчні жовтки	2 шт
Цукор	200 г
Борошно	200 г
Мелені лісові горіхи	50 г
Дріжджі	6 г
Сіль	2 г
Мелений фундук за смаком	

Торт у формі серця

1. У мисці збийте яйця включно з яєчними жовтками і цукром в однорідну пінисту суміш.
2. Просійте борошно, дріжджі та сіль.
3. Змішайте борошно, дріжджі та сіль з сумішшю, повільно помішуючи знизу вгору. Додайте фундук. Деко у формі серця (приблизно 22 см в діаметрі) змастіть маслом і випікайте суміш при 180°C протягом 45-50 хвилин.
4. Після охолодження розріжте торт і наповніть горіховим кремом.
5. Змастіть торт горіховим кремом і прикрасьте цукерками Ferrero Rocher. Посипте серединку подрібненим фундуком.
6. Зробіть серце з червоної цукрової пасти та помістіть його на торт.