

# Tort Ferrero Rocher cu nuci si ciocolata



E 25 Septembrie din nou, dragilor, si este ziua lui Bogdi, asa ca va invitam pe toti la o felie de Tort Ferrero Rocher cu nuci si ciocolata!

Un **tort bogat si delicios** peste masura, pe care l-am savurat in noua noastra bucatarie.

Daaa, vreau sa va impartasesc si voua, prieteni dragi, ca bucataria noastra a fost „redecorata” si sunt atat de bucuroasa incat efectiv nu am cuvinte ☐

Desigur, am si un cuptor nou (nu va pot spune cat de greu m-am despartit de cel vechi!!), pe care inca il testez si descopar.

De aceea, de data asta nu imi voi mai incepe prezentarea retetei cu „incalziti cuptorul” pentru ca cuptorul meu nu mai are nevoie de preincalzire (doar in anumite cazuri). Dar mai multe amanunte, un pic mai jos!

Pana atunci, inasa, as mai vrea sa adaug ca tortul e foarte bun si rece dar parca si mai bun la temperatura camerei. Si ma bucur mult ca am reusit sa il fac asa cum mi-am dorit, avand **Prajitura Ferrero Rocher** ca punct de plecare. Blat cu nuca, crema de ciocolata si glazura de Nutella!!! Perfect! :))

Pentru Bogdi al nostru scump care a implinit 20 de ani!!!!!!

Ni l-a trimis bunul Dumnezeu la inceput de toamna, cand caldura si bucuria verii incep sa se mai estompeze, e adevarat (desi in inimile noastre e mereu vara) dar si cand e atata bogatie de culori in jur si pace.

Sa fii sanatos, Bogduuu, si sa se implineasca tot ce iti doresti...si tu, si noi ☺ Te iubim cel mai mult, La multi ani, iubirea noastra!!!

## **Ingrediente:**

### **Blat de nuca:**

- 9 albusuri
- 220 g zahar
- 400 g nuca macinata
- 50 g faina
- 20 g cacao
- 100 g unt topit

### **Crema de ciocolata:**

- 300 g ciocolata cu lapte
- 300 ml smantana pentru frisca, lichida
- 100 ml smantana pentru frisca, batuta
- 4 foi gelatina sau 6 g granule de gelatina (din plic)

### **Glazura:**

- 200 g Mascarpone
- 250 g Nutella

## Decor:

- 300 g bomboane Ferrero Rocher

Sfat: eu am folosit albusuri din congelator, pe care le-am lasat in frigider sa se dezghete, dupa care le-am folosit ca si pe cele proaspete. Iar nuca o puteti inlocui cu alune sau 200 nuca+200 alune.

Daca, inasa, nu aveti albusuri la congelator si folositi oua intregi, cu galbenusurile ramase puteti face doua portii de **Budinca de casa**, de vanilie!

Pentru voi, cu drag!!! Cafea nu mai am, fiindca am baut-o impreuna cu Bogdi (el a si facut-o) dar promitem sa nu se mai intample! :)))



## Mod de preparare:

In primul rand, as vrea sa revenim putin la cuptor, pe care il puteti aprinde cu 5 minute inainte de a va apuca de treaba, ca sa-l dezmoartiti un pic :) Il setati la 170 de grade C, adica foc domol,

dupa care va puteti ocupa de restul retetei si anume: pregatirea ingredientelor.

Mie imi place sa am totul la indemana atunci cand pregatesc ceva..sarat sau dulce ☐ Asa ca, am macinat nucile fin si am cernut faina impreuna cu cacaua. Am topit apoi untul si mi-am pregatit forma de tort cu inel detasabil, cu diametrul de 26 cm, pe care am tapetat-o cu hartie de copt si am scos branza Mascarpone din frigider.

Cam astea au fost pregatirile mele preliminare.

Incepeti cu blatul mai intai: bateti albusurile spuma cu un praf de sare (cat luati cu trei degete); adaugati apoi zaharul, in doua transe, si bateti pana cand obtineti o beza tare si lucioasa.

Puneti nuca macinata, faina si cacaua si amestecati usor iar la final turnati untul topit.

Rasturnati compozitia in forma de copt, nivelati cu dosul unei linguri suprafata si puneti blatul la copt pentru cca. 30 de minute, maxim 35 de minute.

Blatul se lasa la racit in forma, dupa care se scoate si se inlatura cu grija hartia de copt. Se taie pe jumatate; un blat se repune inapoi in forma si se inchide inelul detasabil iar celalalt se va aseza peste crema de ciocolata de mai jos.

Continuati, deci, cu crema de ciocolata, care este de fapt un ganache. Puneti mai intai foile de gelatina in multa apa rece; daca folositi granule de gelatina, puneti doar 100 ml deasupra lor. In ambele cazuri, lasati gelatina la inmuiat 5-7 minute. Rupeti apoi ciocolata in bucatele si puneti-o la topit, impreuna cu frisca lichida, la foc mic. Luati de pe foc, adaugati foitele de gelatina (sau granule), scurse de apa, si amestecati energic.

Lasati crema de ciocolata la racit iar cand e rece, amestecati-o cu frisca batuta separat. Turnati crema peste blatul de nuca din forma, nivelati si puneti cel de-al doilea blat deasupra. Puneti tortul la frigider pana cand pregatiti glazura.

Glazura se face extrem de rapid si usor ☐ Tot ce trebuie sa faceti este sa amestecati Nutella cu Mascarpone si sa o intindeti peste tort.



Pasul final este decorarea tortului cu bomboanele Ferrero Rocher.

Dupa ce sta la frigider cateva ore, il puteti „ataca” ☺ Noua ne-a placut tare muuult!!!!





Laura  
Sava