

Tort Ferrero Rocher



Acest tort nu este un simplu tort de ciocolata ci un Tort Ferrero Rocher ☺ , creat special pentru iubitorii minunatelor bomboane de ciocolata Ferrero-Rocher!!!!

Ingrediente:

Blat:

- 100 g ciocolata cu lapte/amaruie
- 120 g unt
- 50 g zahar
- 3 oua mari
- 200 g faina
- 1/2 plic praf de copt (5 g)
- 50 ml lapte gras

Crema si ornat:

- 19 bomboane Ferrero-Rocher (sau altele, de ciocolata cu nuci)
- 400 ml frisca
- 1 plic praf intaritor pentru frisca
- 100 g ciocolata cu lapte/amaruie

Mod de preparare:

Se topeste ciocolata in bain-marie (eu am pus-o cateva secunde in microunde, ca de obicei. Mi se pare cea mai buna si rapida metoda). Se lasa sa se racoreasca.



Se bate untul cu zahar:



Se inglobeaza pe rand ouale:



Se omogenizeaza ciocolata lichida:



Cuptorul se incinge la 175 grade C (foc potrivit). Se amesteca faina cu praful de copt si se inglobeaza in compositie , cu laptele:



Asa arata compositia gata:



Se unge o forma de tort cu diam. de 24 cm si se pudreaza cu faina:



Se introduce aluatul, se niveleaza:



Se coace cca. 25 de minute:



Se scoate din forma si se lasa sa se raceasca pe un gratar de bucatarie:



Se toaca cu cutitul 16 bomboane de ciocolata. Eu n-am gasit decat pralinele astea din wafe cu crema de alune, de care nu sint foarte incantata, au un gust destul de fad si n-au strop de cioco in ele :)...asa ca, cine gaseste din alea adevarate, sa le foloseasca ☐



Se bat putin 400 ml frisca si se adauga praful intaritor (eu n-am avut si am pus o foita de gelatina). Se bate in continuare si se omogenizeaza apoi bucatelele de bomboane:



Se taie blatul de tort pe doua nivele cu ajutorul unui cutit mare si ascutit sau mai bine cu un fir de sarma subtire, foarte curata. Blatul se poate insiropa daca va plac blaturile mai pufoase, mai siropoase...noua asa ne plac ☐



Se unge blatul inferior cu crema:



...si se aseaza blatul superior si se preseaza putin. Se unge pe deasupra cu restul de crema:



Asa arata dupa o noapte la frigider, am putut foarte usor sa-l scot din forma:



Se bate restul de frisca; cu 1/2 din cantitate se unge marginea tortului:



Se topeste restul de ciocolata, se pune intr-o pungă, se taie un colțisor și se ornează tortul cu ciocolata în fir subțire:



Restul de frisca se pune in sprit si se fac gramajoare pe tort. Se aseaza restul de bomboane:



...cat a ramas din el dupa nici 5 minute ☐



Aici il puteti vedea sub forma de **Om de zapada** □