

## ***Ferero roche***



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Za koru:**

- **100 g** maslaca
- **100 g** šećera u prahu
- **4** jajeta
- **130 g** **Menaž** čokolade
- **1 kašika** kakaoa
- **1 kesica** vanilin šećera
- **70 g** brašna
- **1 kašica** praška za pecivo
- **1/2 kašice** soli
- **70 ml** slatke pavlake
- **130 ml** mleka

### **Za krem:**

- **400 g** nutele
- **400 g** krem sira
- **250 g** seckanih lešnika
- **100 g** napolitanki

### **Za glazuru:**

- **200 g** **Menaž** čokolade
- **200 ml** slatke pavlake

## Priprema

Mikserom umutiti šećer i maslac, čokoladu otopiti na pari. U maslac dodati 4 žumančeta-jedno po jedno, ohlaenu čokoladu, kakao i vanil šećer. Brašno izmešati sa praškom za pecivo, dodati masi, lagano kašikom promešati. Mešajuci dodajte slatku pavlaku, mleko i sneg od belanaca.

Peci koru u plehu obloženom papirom za pečenje na 180 C oko 30 minuta. Gotovu koru ohladiti i preseći je uzduž i spremiti je za filovanje.

Za krem izmiksati krem sir, dodati nutelu, seckane lešnike i izdrobljene napolitanke.

Nafilovati tortu i preliti je čokoladom. Zagrejati slatku pavlaku, skloniti sa šporeta i dodati čokoladu. Lagano izmešati i preliti preko torte. Ukrasiti po želji.

## Savet

Ja sam ovu tortu pravila od duple mere, jer je preukusna-nije tako slatka, a puna okolade. Moj savet svima koji se odlue da je prave da dupliraju sastojke, jer se brzo pojede za tili as. Pozdrav!