

## **Torta Rocher**



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Za biskvit:**

- **150 g** brašna
- **70 g** kaka
- **150 g** šećera
- **6** jaja
- **1 kesica** praška za pecivo

#### **Za kremu:**

- **200 g** slatke pavlake
- **400 g** eurokrem ili nutela
- **120 g** glešnika
- **10 komada** cokoladnih napolitanki
- **po ukusu** liker Maraskino

#### **Za ukrašavanje:**

- **100 g** mljedne cokolade
- **nekoliko** kuglica Ferero

### **Priprema**

U zdelu staviti jaja i šećer, penasto izmiksati, dok jaja ne pobele. U posebnoj zdeli pomešati, prosejano brašno, prosejan kakao i prašak za pecivo. Kad su jaja dobro izmiksana, polako dodavati smesu sa brašnom i lagano

mešati sa spatulom. Na veliku tepsiju iz rerne staviti papir za pecenje i izliti smesu, poravnati i staviti peci na 150 oko 40 minuta. Kad je biskvit pecen ostaviti da se ohladi i hladan biskvit preseći na 2 dela. Pripremiti kremu. U šerpu staviti slatkou pavlaku i eurokrem, zagrevati, mešati i kad se ugreje i izmeša ostaviti da se ohladi. Kad se krema ohladila izmišati, dodati u kremu samrvljene napolitanke sa cokoladom, krupno mljevene lešnike i liker. Lagano sve sjediniti. Deo kreme odvojite pre nego dodate lešnike i napolitanke za ukrašavanje torte. Na tacnu staviti biskvit , fil, biskvit, fil, biskvit. Premažite sa kremom koju ste odvojili, naribajte mljecnu cokoladu i ukrasite sa kuglicama. Ostavite tortu na hladno. Uživajte svim svojim culima u njoj ..) To bi bilo sve od mene u 2017 godini. Portalu Recepti i svima koji ste tu sa nama, želim još lepušu i uspešniju 2018. godinu. Hvala vam svima na divnim receptima, ovo je još jedan predivan recept moje Slaane i toplo je preporucujem. <3

## Savet