

Ferrero kocke kojima nema premca

Kremasti užitak s čokoladom, Nutellom i lješnjacima koji će oduševiti vaše nepce!

Sastojci:

- 200 glatkog brašna
- 50 g kakaa u prahu
- 200 ml vruće vode
- 200 g šećera
- ½ praška za pecivo
- 100 ml ulja
- 6 jaja

Krema od Nutelle i mascarpone sira:

- 100 g čokolade za kuhanje
- 200 g Nutelle
- 500 g Mascarpone sira
- 300 ml slatkog vrhnja
- 250 g mljevenih lješnjaka

Priprema: Lješnjake tostirajte, ohladite pa sameljite. Kakao pomiješajte s vrućom vodom i ostavite sa strane. Kada se smjesa ohladi umiješajte žutanjke, a zatim brašno, prašak za pecivo i šećer. Bjelanjcima dodajte prstohvat soli, izmiksajte ih u čvrsti snijeg pa lagano umiješajte u već pripremljenu smjesu. Biskvitnu smjesu izlijte pravokutni kalup za torte s rastezljivim obručem i pecite 25-30 minuta na 170°C. Čačkalicom provjerite je li pečen. Za pripremu čokoladu otopite na pari pa pomiješajte s Nutellom i mascarpone sirom sobne temperature. Umiješajte i mljevene lješnjake. Slatko vrhnje izmiksajte u šlag te ga lagano umiješajte u pripremljenu kremu.

Kada se biskvit ohladi uklonite obruč od kalupa pa prerežite biskvit nožem za torte i kolače. Gornji dio biskvita stavite sa strane, vratite na kalup obruč pa premažite biskvit polovicom kreme. Prekrijte kremu drugim biskvitom i premažite ga ostatkom kreme. Kremu uz pomoć slastičarske kartice lijepo zagladite. Kolač spremite u hladnjak preko noći. Idući dan pažljivo uklonite obruč kalupa pa ukasite kolač krokantom lješnjaka, naribanom čokoladom ili prema želji.

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook [Slatki svijet](#)