Tort Ferrero Rocher

9anetka9

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

180 min | średni | 10 porcji

Składniki:

- białek z jaj - 6
- fruktozy bio (lub drobnego cukru) - 1 i 1/4 szklanka
- mąki ziemniaczanej bio - 1 łyżka
- zmielonych orzechów laskowych - 2 szklanka
- gorzkiej czekolady - 30 g
- serka mascarpone - 500 g
- nutelli - 400 g
- mlecznej czekolady - 170 g
- śmietany kremówki 36% - 70 ml
- pralinek Ferrero Rocher - 6 szt.
- wafelków do lodów - 4 szt.

Dodatkowe info:

Tort robi się cały dzień. Najlepiej jakby postał w lodówce całą noc. Jest bardzo słodki, więc można zmniejszyć ilość nutelli w kremie i zastąpić część serkiem mascarpone. Pięknie wygląda i smakuje jak pralinki Ferrero Rocher :)

Sposób przygotowania:

KROK 1: BLATY BEZOWE:
W misce ubijamy 6 białek, pod koniec dodajemy stopniowo fruktozę, mąkę i miksujemy. Delikatnie mieszamy ze zmielonymi, podpieczonymi na patelni orzechami laskowymi (1 i 1/2 szklanki) i z gorzką czekoladą (30g) startą na tarce o małych oczkach.

KROK 2: 3 tortownice o średnicy 23cm wykładamy papierem do pieczenia.
Masę rozdzielamy na 3 tortownice.
Pieczemy równocześnie przez 1h 15min w 150'C
Lepiej, żeby bezy były bardziej płaskie niż wyrośnięte.

KROK 3: W czasie, gdy bezy się pieką, robimy KREM:
W misce miksujemy na jednolitą masę serek mascarpone (500g) i nutellę (400g). Delikatnie mieszając dodajemy roztopioną i przestudzoną czekoladę mleczną (100g) i podpieczone orzechy

laskowe (pół szklanki).
Przykrywamy folią, chłodzimy w lodówce do lekkiego zgęstnienia.

KROK 4: Czekamy, aż bezy wystygną.
Na talerzu kładziemy pierwszy blat bezowy i smarujemy grubą warstwą kremu, kładziemy kolejny blat bezowy i smarujemy kremem i z trzecim blatem bezowym robimy to samo. Wyrównujemy krem, aby boki też były zakryte. Wkładamy tort na kilka godzin do lodówki (ja chłodziłam 4h).

KROK 5: CZEKOLADA DO POLANIA TORTU:
W garnuszku podgrzewamy śmietanę (70ml) do wrzenia. Dodajemy połamaną czekoladę mleczną (70g). Odstawiamy na 2 min, po tym czasie mieszamy. Chłodzimy w lodówce i lekko gęstniejącym polewamy tort.

KROK 6: Boki tortu obsypujemy pokruszonymi wafelkami, a wierzch tortu dekorujemy pralinkami Ferrero Rocher.

Smacznego :)