





Tort Rocher

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- cukier - 150 gramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- jajko - 4 sztuki
- orzechy laskowe mielone - 200 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- kulki Ferrero Rocher - 24 sztuki
- Śmietana 30% - 500 mililitrów
- śmietan-fix - 2 opakowania
- Śmietana 30% - 250 mililitrów
- śmietan-fix - 1 opakowanie
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- polewa czekoladowa - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Kasię utrzeć, dodać cukier, cukier waniliowy, utrzeć. Dodawać po jednym jajku i ucierać, dodać orzechy z proszkiem do pieczenia.
2. Wyrobić ciasto, wylać do okrągłej formy, piec w temp. 180 st. 30 min.
3. Po upieczeniu ciasto wystudzić.
4. 16 Rocher rozgnieść, śmietanę ubić ze wzmacniaczem, dodać Rocher, wymieszać.
5. Masę wyłożyć na zimny spód ciasta i schłodzić. Śmietanę do dekoracji ubić ze wzmacniaczem i cukrem waniliowym, przełożyć do szprycy i zrobić różyczki.
6. Resztę Rocher przeciąć na połówki i udekorować ciasto.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl