



ШОКОЛАДНЕ СЕРЦЕ

Тривалість приготування: порцій: Рівень складності:

🕒 1 год 30 хв 🍳 2 шт ●●○ середній

Інгредієнти

ДЛЯ ТОРТУ КІЛЬКІСТЬ

Ferrero Rocher	2 шт
Борошно	120 г
Вершкове масло	70 г
Цукрова пудра	70 г
Какао-порошок	70 г
Яйце	1 шт
Сіль	2 г

ДЛЯ ГАНАШУ КІЛЬКІСТЬ

Чорний шоколад	100 г
Подвійні вершки	100 мл
Сіль	2 г
Пелюстки троянд	

Шоколадне серце

1. Розігрійте духову піч до 180°C. Змішайте за допомогою електричного міксера просіяне борошно та какао-порошок із дрібкою солі та маслом, додайте яйце та продовжуйте перемішувати. Накрийте тісто плівкою і залиште у холодильнику на півгодини.
2. Розкачайте тісто на присипаній борошном поверхні до товщини 2 мм та перекладіть у форму. Випікайте 25 хвилин.
3. Подрібніть шоколад, налейте подвійні вершки в каструлю з дрібкою солі та доведіть до кипіння, потім влийте шоколад і продовжуйте помішувати до однорідності. Вилийте шоколадний ганаш на торт, розрівняйте верхній шар та залиште у холодильнику на 2 години. Прикрасьте шоколадними цукерками Ferrero Rocher.

Алергени: фундук, соєвий лецитин, борошно, яйце