

TORTA FERRERO ROCHE

Biskvit:

- 1,5 čikara od 2 dcl smeđeg šećera
- 1 čikara od 2 dcl oštrog brašna
- 1 čikara od 2 dcl glatkog brašna
- ¾ čikare od 2 dcl kakaa
- 1 ½ žličica praška za pecivo
- 1 ½ žličica sode bikarbone
- 3 jaja
- 1 čikara od 2 dcl mlijeka
- ½ čikare od 2 dcl ulja
- 1 vanilj šećer burbon
- 10 kapi arome vanilije
- 1 dcl kipuće vode

U jednoj posudi pomiješajte sve suhe sastojke, a u drugoj vlažne (osim kipuće vode). Polako vlažne sastojke dodajte u suhe miješajući mikserom. Na kraju dodajte kipuću vodu, još jednom dobro promiješajte i stavite peći 45 min. na 180 C.

Krema:

- 400 gr nuttele
- 500 gr mascarponea
- 300 gr poprženih lješnjaka (pola sameljite, a pola nasjeckajte u nekom mikseru)
- 150 gr napolitanki, samljevenih

Sastojke dobro promiješajte, biskvit prerežite na pola, namažite polovinom kreme, preklopite drugom polovicom biskvita, namažite ostatkom kreme i ukasite po želji.

