

Gianduja cake with Nutella HU version[®]



Hozzávalók

8 adaghoz:

20+5 dkg pirított, hántolt törökmogyoró

20 dkg vaj + a forma kikenéséhez

20 dkg étcsokoládé

6 tojás

20 dkg barnacukor

csipet só

3 evőkanál espresso

15 dkg Nutella[®] a töltelékhez és a bevonathoz

Lépések:

- 1** | A tortához: A vajat és a csokoládét vízgőz felett felolvasztjuk. A cukrot a tojássárgájával robotgépben fehéredésig keverjük. 20 dkg finomra darált mogyorót és az olvasztott csokoládét hozzáadjuk a tojásos keverékhez és összedolgozzuk. Belekeverjük a kávé is. A tojásfehérjét egy csipet sóval habbá verjük és több lépésben a csokoládés masszához keverjük - a végén lágyan összeforgatva, hogy könnyű legyen a tészta.
- 2** | 2 db 18 cm átmérőjű tortaformát kivajazunk és megszórunk egy kevés darált mogyoróval. A tortamasszát két részre osztjuk és a formákba töltjük. 180 fokra előmelegített sütőben 35 percig sütjük, amíg nem tapad rá a késre, amivel megszűrjük. A sütőből kivéve hagyjuk teljesen kihűlni a tortalapokat, majd a kettő közé, és a felső lap tetejére Nutella[®]-t kenünk. Díszítésként megszórjuk néhány szem pirított mogyoróval.