



ТОРТА ЗА РОЖДЕН ДЕН

Време: 120 мин Брой: 8 порции Ниво на трудност: трудно

СЪСТАВКИ

ЗА ТОРТАТА

КОЛИЧЕСТВО

Голяма тава	24 см в диаметър, 10 см висока
Заквасена сметана	330 г
Захар	330 г
Яйца	4
Брашно, тип 00	280 г
Лешниково брашно	50 г
Прясна мая	16 г
Ванилия	

ЗА ДЕКОРАЦИЯТА

КОЛИЧЕСТВО

Бял шоколад	1500 г
Ferrero Rocher	на вкус (колкото е необходимо)

ЗА ПЪЛНЕЖА

КОЛИЧЕСТВО

Сметана	1000 г
Млечен шоколад	1500 г

Торта за рожден ден ~ стъпка по стъпка

1. Разбъркай сметаната, предварително охладена в хладилника.
2. В голяма купа разбий яйцата и захарта с миксер за около 15 минути.
3. Пресей брашното и бакпулвера и ги добави към сместа заедно с ванилията. Накрая добави разбърканата сметана, като я нанасяш в посока от долу нагоре.
4. Печи получения блат в предварително затоплена фурна до 180 градуса за около 30 минути, след което – за още 20 минути при температура 160 градуса.
5. За горния слой повтори рецептата, като намалиш съставките наполовина и постави сместа във форма за блат с размери 18 см в диаметър и висока 10 см. Всеки блат ще бъде разрязан на три равни парчета.
6. Изсипи сметаната в тенджера и я загревай на бавен огън. Веднага след като започне да завира, я свали от котлона и добави шоколада, за да се разтопи. Сместа трябва да бъде гладка и с равномерна консистенция. Остави я да изстине.
7. Използвай получения ганаш от млечен шоколад, за да запълниш вътрешността на тортата и да покриеш външната ѝ част.
8. Стопи малко бял шоколад в тенджера с двойно дъно и го изсипи върху тортата така, че да я покрие. Постави горния блат върху глазурирания вече блат и завърши



декорацията с Ferrero Rocher в основите на двата блата на тортата.