



Gimtadienio tortas

INGREDIENTAI

Tortui reikės:

didelės kepimo skardos 24 cm skersmens,
10 cm aukščio
330 g šviežios grietinėlės
330 g cukraus
4 kiaušinių
280 g miltų 00 tipo
50 g lazdyno riešutų miltų
16 g šviežių mielių
vanilės

Įdarui:

1000 g grietinėlės
1500 g pieniško šokolado

Dekoravimui

1500 g baltojo šokolado
„Ferrero Rocher“ pagal skonį

INSTRUKCIJOS

1. Išplakite prieš tai šaldytuve atvėsintą grietinėlę.
2. Dideliame dubenyje išplakite kiaušinius su cukrumi plakite maždaug 15 minučių elektriniu plaktuvu.
3. Į šį plakinį įsijokite miltus ir kepimo miltelius, pridėkite vanilės. Atsargiai sukruškite plaktą grietinėlę.
4. Įkaitinkite orkaitę ir kepkite biskvitą 30 minučių 180°C temperatūroje; tada dar 20 minučių pamažinę iki 160°C.
5. Viršutinį sluoksnį paruošite pagal tą patį receptą sumažinę produktų kiekį per pusę, 18 cm skersmens ir 10 cm aukščio indui. Kiekvieną biskvitą reikės perjauti į tris lygias dalis.
6. Supilkite grietinėlę į prikaistuvį ir pakaitinkite ant mažos ugnies. Kai tik užvirs, nuimkite nuo ugnies, įmeskite ir ištirpdykite šokoladą. Masė turi būti švelni ir vientisa. Palikite atvėsti.
7. Mentelė sukimškite pieniško šokolado įdarą į torto vidų ir padenkite išorę. Ištirpdykite šiek tiek baltojo šokolado ir apšlakstykite juo tortą, kad pasidengtų viršus.
8. Uždėkite viršutinį sluoksnį ant pagrindo ir užbaikite puošti išdėliodami aplink torto pagrindą „Ferrero Rocher“.