



GIMTADIENIO TORTAS

Trukmė: Porcijų
skaičius: Lygis:

🕒 2 val. 👤 8 asm. ●●● Sudėtingas

Ingredientai

TORTUI REIKĖS

KIEKIS

Didelės kepimo skardos	(24 cm skersmens, 10 cm aukščio)
Šviežios grietinėlės	330 g
Cukraus	330 g
Kiaušinių	4
Miltų (00 tipo)	280 g
Lazdyno riešutų miltų	50 g
Šviežių mielių	16 g
Vanilės	10 g

ĮDARUI

KIEKIS

Grietinėlės	1000 g
Pieniško šokolado	1500 g

DEKORAVIMUI

KIEKIS

Baltojo šokolado	1500 g
„Ferrero Rocher“	pagal skonį

Instrukcijos

- Išplakite prieš tai šaldytuve atvėsintą grietinėlę.
- Dideliame dubenyje išplakite kiaušinius su cukrumi (plakite maždaug 15 minučių elektriniu plaktuvu).
- Į šį plakinį įsijokite miltus ir kepimo miltelius, pridėkite vanilės. Atsargiai sukrėskite plaktą grietinėlę.
- Įkaitinkite orkaitę ir kepkite biskvitą 30 minučių 180 °C temperatūroje; tada dar 20 minučių pamažinę iki 160 °C.
- 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.
- 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.
- Mentele sukimškite pieniško šokolado įdarą į torto vidų ir padenkite išorę. Ištirpdykite šiek tiek baltojo šokolado ir apšlakstykite juo tortą, kad pasidengtų viršus.
- Uždėkite viršutinį sluoksnį ant pagrindo ir užbaikite puošti išdėliodami aplink torto pagrindą „Ferrero Rocher“.