



# TORT ANIVERSAR

Durata:

🕒 120 min

Portii:

👤 8 persoane

Nivel:

●●● Dificil

## INGREDIENTE

### PENTRU BLAT

### CANTITATE

Tavi mari de tort (diametru de 24 cm si 18 cm, 10 cm inaltime)

Frisca proaspata	330 g
Zahar	330 g
Oua	4
Faina tip 00	280 g
Faina de alune de padure	50 g
Praf de copt	16 g
Vanilie	10 g

### PENTRU UMLUTURA

### CANTITATE

Smantana dulce	1000 g
Ciocolata cu lapte	1500 g

### PENTRU DECORARE

### CANTITATE

Ciocolata alba	1500 g
Specialitati Ferrero Rocher	

## Tort aniversar

1. Bate smantana, anterior racita la frigider, pana devine frisca.
2. Intr-un castron mare, bate ouale impreuna cu zaharul timp de aproximativ 15 minute cu mixerul electric.
3. Cerne faina tip 00 si faina de alune de padure si adaug-o in compozitie impreuna cu praful de copt si vanilia.
4. Adauga apoi frisca batuta, amestecand de jos in sus.
5. Coace blatul de pandispan in tava cu diametrul mai mare, in cuptorul preincalzit la 180° C timp de 30 de minute, apoi redu temperatura la 160° C si coace timp de inca 20 de minute.
6. Pentru stratul superior, repeta reteta reducand cantitatile la jumătate si folosind tava cu diametrul de 18 cm si inalta de 10 cm. Fiecare pandispan va fi taiat pe orizontala in trei parti egale.
7. Umplutura:
  - Toarna smantana intr-o oala si pune-o la foc mic.
  - Imediat ce incepe sa fiarba, ia oala de pe foc si adauga ciocolata pentru a o topi. Compozitia ar trebui sa fie omogena si consistenta.
  - Las-o sa se raceasca.
8. Cu o spatula, pune crema ganache de ciocolata cu lapte obtinuta intre straturile fiecarui blat si



pe exterior.

9. Decorarea:

- Topeste ciocolata alba intr-o oala cu fund dublu si stropeste peste tort, acoperindu-l.
- Pune stratul superior peste cel inferior si finiseaza prin a decora tortul de jur imprejur cu specialitati Ferrero Rocher.