



## ROJSTNODNEVNA TORTA

Trajanje:

120 min

Obroki:

8 porcij

Stopnja:

Težko

### Sestavine

#### ZA TORTO POTREBUJEMO

	KOLI?INA
Velik peka? za torto	premer 24 cm, višina 10 cm
Sveže smetane	330 g
Sladkorja	330 g
Jajca	4
Moke, tip 00	280 g
Lešnikove moke	50 g
Svežega kvasa	16 g

#### ZA DEKORACIJO

	KOLI?INA
Bele ?okolade	150 g
Ferrero Rocher po želji (q. s.)	

### Rojstnodnevna torta ~ korak za korakom

- Stepite smetano, ki ste jo predhodno ohladili v hladilniku.
- V veliki skledi stepajte jajca in sladkor približno 15 min. z elektronskim mešalnikom.
- Presejte moko in pecilni prašek ter ju dodajte zmesi skupaj z vanilijo.
- Na koncu dodajte stepeno smetano, tako da jo vmešate od spodaj navzgor.
- Biskvit pecite v predhodno ogreti pe?ici na 180 °C 30 min; nato pa še 20 minut na 160 °C.
- Za zgornjo plast ponovite recept, tako da zmanjšate koli?ino na pol, za peka? premera 18 cm/višine 10 cm.
- Vlijte smetano v kozico in kuhanje pri nizki temperaturi.
- Tako, ko za?ne vreti, odstranite z ognja in dodajte ?okolado, ki jo boсте raztopili. Zmes bi morala biti gladka in konsistentna. Pustite, da se ohladi.
- Torto nadenite z ganašjem iz mle?ne ?okolade s pomo?jo lopatice, ter jo premažite tudi iz zunanjega dela torte.
- Malo bele ?okolade raztopite v vodni kopeli in jo poškropite po torti, tako da jo prekrijete.
- Zgornjo plast postavite na bazo in kon?ajte okraševanje s Ferrero Rocherjem okoli spodnjega dela torte.