



# ROJSTNODNEVNA TORTA

Trajanje:

🕒 120 min

Obroki:

👤 8 porcij

Stopnja:

●●● Težko

## Sestavine

### ZA TORTO POTREBUJEMO

### KOLIČINA

Velik pekač 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

### KOLIČINA

Bele čokolade	150 g
Ferrero Rocher po želji (q. s.)	

## Rojstnodnevna torta ~ korak za korakom

1. Stepite smetano, ki ste jo predhodno ohladili v hladilniku.
2. V veliki skledi stepajte jajca in sladkor približno 15 min. z elektronskim mešalnikom.
3. Presejte moko in pecilni prašek ter ju dodajte zmesi skupaj z vaniljo.
4. Na koncu dodajte stepeno smetano, tako da jo vmešate od spodaj navzgor.
5. Biskvit pecite v predhodno ogreti pečici na 180 °C 30 min; nato pa še 20 minut na 160 °C.
6. Za zgornjo plast ponovite recept, tako da zmanjšate količino na pol, za pekač premera 18 cm/višine 10 cm.
7. Vlijte smetano v kozico in kuhajte pri nizki temperaturi.
8. Takoj, ko začne vreti, odstranite z ognja in dodajte čokolado, ki jo boste raztopili. Zmes bi morala biti gladka in konsistentna. Pustite, da se ohladi.
9. Torto nadenite z ganašejem iz mlečne čokolade s pomočjo lopatice, ter jo premažite tudi iz zunanje strani.
10. Malo bele čokolade raztopite v vodni kopeli in jo poškrpite po torti, tako da jo prekrijete.
11. Zgornjo plast postavite na bazo in končajte okraševanje s Ferrero Rocherjem okoli spodnjega dela torte.