

ROĐENDANSKA TORTA

ŽUTI BISKVIT:

4 jaja
5 žlica šećera
4 žlice brašna
2 žličice pecilnog praška
naribana kora 1 naranče

CRNI BRISKVIT:

5 jaja
6 žlica šećera
10 žlica tostiranih i
mljevenih oraha
2 žličice pecilnog praška
2 žlice kakaa
2 žlice brašna
naribana kora 1 naranče

BIJELI BISKVIT:

6 bjelanjaka
6 žlica šećera
6 žlica blanširanih i mljevenih badema
2 žlice ulja
3 žlice brašna

KREMA:

6 žumanjaka
14 žlica šećera
5 žlica brašna
srž mahune vanilije
6 dl mlijeka
250 g maslaca

ZA NATOPITI BISKVIT:

iscijeđen sok 2 naranče



ZA UKRAS:

naribana čokolada

Za žuti biskvit; pjenasto izmiksati jaja sa šećerom. Oprezno umiješati brašno prosijano sa pecilnim praškom. Dodati naribanu koricu naranče. Smjesu izliti u prethodno namašćen i pobrašnjen kalup veličine 30 x 20 cm. Peči u pećnici prethodno zagrijanoj na 190 C 20-ak minuta.. Ispečeni biskvit ohladiti.

Za crni biskvit; pjenasto izmiksati jaja sa šećerom. Oprezno umiješati brašno prosijano sa pecilnim praškom i kakaom. Dodati orahe i naribanu koricu naranče. Smjesu izliti u prethodno namašćen i pobrašnjen kalup veličine 30 x 20 cm. Peči u pećnici prethodno zagrijanoj na 190 C 20-ak minuta. Ispečeni biskvit ohladiti.

Za bijeli biskvit; pjenasto izmiksati bjelanjke sa šećerom. Oprezno umiješati prosijano brašno i bademe. Dodati ulje. Smjesu izliti u prethodno namašćen i pobrašnjen kalup veličine 30 x 20 cm. Peči u pećnici prethodno zagrijanoj na 190 C 20-ak minuta. Ispečeni biskvit ohladiti.

Za kremu; 4 dl mlijeka staviti u lonac i staviti kuhati na vatru dok ne zavrije. U posudi izmiješati žumanjke, šećer, brašno, srž mahune vanilije i preostalih 2 dl mlijeka. Smjesu žumanjaka preliti kipućim mlijekom i izmiješati. Smjesu vratiti u lonac pa kuhati na laganoj vatri dok se ne zgusne. Ohladiti. Pjenasto izmiksati maslac. Pomiješati izmiksani maslac sa ohlađenom kremom od žumanjaka.

Žuti i crni biskvit prerezati tako da dobijete dva lista. Biskvite natopiti sokom od naranče. Slaganje torte: žuti biskvit, krema, crni biskvit, krema, bijeli biskvit, krema, crni biskvit, krema, žuti biskvit, krema.

Tortu ukasiti ribanom čokoladom i dobro ohladiti prije posluživanja.