

FIJADORA TORTA

Za prvi biskvit:

6 jaja
6 žlica šećera
6 žlica mljevenih tostiranih oraha
3 žlice brašna
3 žlice kakaa

Za drugi biskvit:

5 bjelanjaka
6 žlica šećera
150 g tostiranih sjeckanih oraha
1 žlica brašna

Krema:

5 žumanjaka
1 jaje
8 žlica šećera
100 g čokolade
250 g maslaca

Za čokoladni ganache:

100 ml vrhnja za šlag
100 g čokolade

listići badema za ukras

Zagrijte pećnicu na 180 C. Namastite i pobrašnite okrugli kalup za tortu.

Mikserom pjenasto izradite jaja sa šećerom. Kada se smijesi udvostruči volumen i sasvim posvijetli umiješajte orahe pomiješane sa brašnom i kakaom. Smjesu stavite u pripremljeni kalup pa mu zagladite površinu. Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 20-25 minuta. Ohladite.

Za drugi biskvit namastite i pobrašnite okrugli kalup za tortu. Istucite bjelanjke u čvrsti snijeg. U snijeg od bjelanjka umiješajte žlicu po žlicu šećera. Kada je sve dobro umiješano i šećer se rastopio umiješajte i orahe pomiješane sa 1 žlicom brašna.

Smjesu stavite u pripremljeni kalup pa mu zagladite površinu. Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 15 minuta. Ohladite.

Za kremu u vatrostalnoj posudi pomiješajte žumanjke, jaje i šećer. U loncu malo većem od ove vatrostalne zdjele zahuhati vodu. Na vrh lonca staviti vatrostalnu zdjelu sa smjesom žumanjka, pa ih kuhati na pari 15-ak minuta uz stalno miješanje dok se krema ne zgusne.

Na kraju dodati i čokoladu pa miješati dok se ne otopi. Maslac narezati na manje kockice pa ga umiješati u toplu kremu i miješati dok se ne otopi. Kremom odmah omazati tortu. Prvi biskvit prerezati na pola tako da dobijete dva jednaka lista pa ih po želji malo natopiti mlijekom. Staviti list biskvita na tanjur za posluživanje pa ga premazati trećinom kreme. Na kremu položiti drugi biskvit, onaj samo sa bjelancima pa i njega premazati trećinom kreme. Na nju stavite i preostali drugi list prvog biskvita pa ostatkom kreme torti omazati vrh i stranice. Ohladite.

Za ganache u prikladni lonac stavite vrhnje za šlag pa ga kuhajte dok ne provrije. Čokoladu nasjeckajte na manje kockice pa je umiješajte u vruće vrhnje. Miješajte dok ne dobijete glatku smjesu. Ganache kremom premažite vrh i stranice torte pa je po želji ukrasite listićima badema. Ohladite prije posluživanja.