

## Tortica za rojstni dan

Potrebujemo:

### Biskvit

(vse sestavine 2x!!-pečemo 2 biskvita, ki ju prerežemo na polovico, da dobimo 4)

5 velikih jajc

50 g moko

100 g mandljev

130 g sladkorja

1 vanilin sladkor

Vanilin ekstrakt

½ pecilnega praška

Ščep soli

### Krema

750 g maskarpone sira

400 ml sladke smetane

2 žlici sladkorja v prahu

Semena stroka vanilje

2 vanilin sladkorja z delčki vanilje

200 g bele čokolade

200 g malin

### Preliv:

3 žlice sladke smetane (tekoče)

½ lončka namaza pistacija (Lidl Deluxe)

50 g bele čokolade

Nekaj pistacij za dekoracijo

## Priprava:

### Biskvit:

Za pripravo torte bomo biskvit pekli v dveh delih oz. dvakrat. Biskvita lahko delate ločeno ali dvojno količino dvakrat. Odločitev je vaša. Sestavine kakšno uro pred pripravo vzamemo iz hladilnika, da se ogrejejo na sobno temperaturo (še posebej jajca).

Najprej ločimo beljake in rumenjake. Beljake stepemo skupaj s ščepom soli v čvrst beljakov sneg. Rumenjacom dodamo sladkor, vanilin sladkor in vanilin ekstrakt, ter mešamo toliko časa, da se zmes zgosti, posvetli in naraste.

V rumenjakovo zmes nato dodamo mandlje in premešamo. Moko s pecilnim praškom presejemo v zmes v dveh delih. Če je zmes pregosta, dodamo žlico beljakov, nato še zadnji del moko. Nazadnje v treh delih previdno primešamo beljakov sneg. Pazimo, da mešamo

nežno in z občutkom, da bo zmes ostala rahla in zračna, ter da bo posledično naš biskvit rahel. Biskvit pečemo v pekaču premera 22 cm. Dno pekača obložimo s papirjem za peko. Modela ni potrebno namastiti. Pečemo pri 180 °C približno pol ure (predlagam da po cca 20 minutah peke, z zobotrebcom preverite, ali je biskvit že pečen). Enako ponovimo z drugim biskvitom. Ko sta oba biskvita ohlajena, ju prerežemo tako, da dobimo 4 kroge, ki bodo predstavljali 4 plasti naše bodoče torte.

#### Krema:

Sladki smetani dodamo vanilin sladkorja, semena stroka vanilje in sladkor v prahu, ter jo stepemo.

Maskarpone sir premešamo in mu med mešanjem dodajamo raztopljeno belo čokolado. Pazimo, da med dodajanjem čokolade zares mešamo, sicer bomo imeli grudice. Pri topljenju bele čokolade moramo biti še posebno previdni, saj je občutljivejša kot temna čokolada in hitreje postane grudasta. Med raztapljanjem jo tako večkrat premešamo in pazimo, da dno posode, v kateri raztapljamo čokolado, ni prevroče.

Zmesi maskarpone sira in bele čokolade nato rahlo primešamo stepeno sladko smetano.

#### Sestavljanje torte:

Na pladenj, na katerem bomo postregli torto, damo prvo plast biskvita (okoli namestimo obod za torto, da nam krema ne zleze ven), ki ga rahlo navlažimo s 3 žlicami mleka. Dodamo  $\frac{1}{4}$  kremo in posujemo z  $\frac{1}{4}$  malin. To ponovimo še 2x. zgornjo plast nam sedaj predstavlja biskvit. Preostanek kreme ( $\frac{1}{4}$ ) bomo uporabili za premaz torte. Preostali del malin pa za dekoracijo. Torto damo za kakšno uro na hladno.

Ko je torta ohlajena, obod odstranimo in torto premažemo s preostankom kreme.

#### Preliv:

Za preliv v kozici segrejemo sladko smetano in belo čokolado. Ko se čokolada raztopi, odstavimo in primešamo 2 žlici sladkega pistacija namaza (kupila sem ga v Lidlu, in je iz kolekcije Lidl Deluxe). Tako pripravljen preliv zlijemo na sredino torte in ga nežno razporedimo proti robovom. Če nam na kakšnem mestu preliv steče čez rob, se ga brez težav odstrani z nožem (tako, da je preliv le na vrhu). Damo v hladilnik, da se preliv strdi.

Torto okrasimo s sesekljanimi pistacijami in svežimi malinami. Pa dober tek ☺