



ТОРТ НА ДЕНЬ НАРОДЖЕННЯ

Тривалість приготування: Кількість порцій: Рівень складності:

🕒 2 год 🍷 8 шт ●●● висок
ий

Інгредієнти

ДЛЯ ТОРТА КІЛЬКІСТЬ

Вершки	330 мл
Цукор	330 г
Яйця	4 шт
Борошно	280 г
Горіхове борошно	50 г
Розпушувач	16 г
Ваніль	10 г

ДЛЯ ДЕКОРАЦІЙ КІЛЬКІСТЬ

Білий шоколад	1500 г
Ferrero Rocher	за смаком

Торт на День народження

- Збийте вершки, попередньо охолоджені у холодильнику.
- Збивайте яйця та цукор у місці приблизно 15 хвилин електричним міксером.
- Просійте борошно типу 00, горіхове борошно та розпушувач і додайте до суміші разом із ваніллю. Додайте збиті вершки, перемішуючи суміш знизу вгору.
- Випікайте бісквіт використовуючи форму діаметром 24 см і висотою 10 см в розігрітій духовці 30 хвилин при 180°C , потім ще 20 хвилин при 160°C.
- Для верхнього шару повторіть рецепт, зменшивши дозування вдвічі, використовуючи форму діаметром 18 см і висотою 10 см. Кожен бісквіт розріжте на три рівні частини.
- Вершки вилийте в каструлю і варіть на повільному вогні. Як тільки почне кипіти, зніміть з вогню, додайте шоколад і розтопіть його. Суміш повинна бути однорідною і гладкою. Залиште охолоджуватись.
- За допомогою лопатки, наповніть ганашем з молочного шоколаду середину торта і



розподіліть його по зовнішній стороні.

Розтопіть трохи білого шоколаду та

прикрасьте їм торт.

8. Покладіть верхній шар на основу і завершіть

декорування разом з цукерками Ferrero

Rocher навколо основи торта.