

# Torta s orasima

 NAČIN PRIPREME  
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME  
> 60 min

## Sastojci

### Za kore:

230 g Sweet chef mljevenih oraha  
6 K Plus jaja  
100 g šećera  
110 g glatkog brašna  
½ žličice arome ruma  
6 g Sweet chef praška za pecivo

### Za praline pastu:

150 g Garden Good oraha  
100 g šećera  
30 ml vode  
Mali prstohvat soli

### Za sirup:

50 g vode  
50 g šećera  
½ žličice ekstrakta vanilije

### Za kremu:

40 g glatkog brašna  
120 g šećera  
270 g K Plus mlijeka  
250 g K Plus maslaca  
pola mahune vanilije  
50 g praline paste od oraha



Zagrijte pećnicu na 160°C pa tostirajte orahe, oko 10 minuta. U lončiću s debelim dnom zagrijavajte šećer, vodu i prstohvat soli na srednjoj vatri, pa kad šećer dobije blago tamniju, zlatnu nijansu dodajte tostirane orahe. Prebacite smjesu na pleh koji ste prekrili papirom za pečenje i ostavite da se potpuno rashladi. Nalomite na manje komade i sameljite u multipraktiku u pastu.

Bjelanjke i žumanjke razdvojite. Brašno prosijte s praškom za pecivo. U veću posudu stavite bjelanjke i prstohvat soli pa ručnim mikserom izradite čvrst snijeg. Dodajte 60 g šećera i nastavite miksati nekoliko minuta dok ne dobijete sjajnu, glatku smjesu.

Žumanjke pjenasto izradite s preostalim šećerom pa dodajte aromu ruma. U žumanjke naizmjenično dodajte žlicu brašna i bjelanjke nježno miješajući špatulom između svakog dodavanja. Na kraju umiješajte mljevene orahe. Smjesu podijelite između dva okrugla kalupa promjera 18 cm kojima ste dno prekrili papirom za pečenje pa pecite u pećnici zagrijanoj na 180°C 30 minuta. Je li biskvit pečen možete provjeriti dugim drvenim štapićem koji umetnete u sredinu biskvita. Ako štapić izađe čist, pečen je. Ostavite da se potpuno rashlade u kalupu.

U posudu stavite brašno, šećer i mlijeko. Kuhajte na srednje jakoj vatri uz stalno miješanje dok se smjesa ne zgusne. Kad je smjesa kuhana prekritje je folijom za svježinu tako da dodiruje površinu da se ne stvara korica i pustite da se ohladi na sobnu temperaturu. Ručnim mikserom izradite maslac dok nije pjenast. Dodajte žlicu po žlicu skuhanе smjese sobne temperature i miksajte dok niste dobili glatku, pjenastu kremu. Dodajte 50 g praline paste i ostrugane sjemenke mahune vanilije te miksajte još minutu.

U malenoj posudici zagrijte vodu, šećer i aromu vanilije i kuhajte minutu tako da se šećer otopi i dobijete sirup.

Kada su biskviti potpuno rashlađeni svaki podijelite na dva dijela. Premažite razrezane biskvite sirupom pa tri donja biskvita premažite s kremom i praline pastom. Složite tortu i obložite je kremom. Ukrasite ružicama, orasima, keksićima po želji i praline pastom.

Dobro rashladite, najmanje par sati.

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici

