

Torta bajadera



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za biskvit I:

- 4 jajeta
- 4 kašikešecera
- 3 kašikebrašna
- 3 kašikeulja
- 150 g pecenih mlevenih lešnika
- na vrh nožaprašak za pecivo

Za biskvit II:

- 4 jajeta
- 4 kašikešecera
- 3 kašikebrašna
- 3 kašikeulja
- na vrh nožaprašak za pecivo
- 150 g pecenih mlevenih badema

Za biskvit III:

- 4 jajeta
- 4 kašikešecera
- 3 kašikebrašna
- 3 kašikeulja
- na vrh nožapraška za pecivo
- 150 g mlevenih oraha

Za fil:

- **450 g** mlevene plazme
- **450 ml** mleka
- **300 g** putera
- **375 g** prah šecera
- **3 kesice** vanil šecera
- **225 g** mlevenih oraha
- **225 g** mlevenih pecenih badema
- **225 g** mlevenih pecenih lešnika

Priprema

Svaki biskvit se peče posebno. Za biskvit sa orasima umutiti belanca i lagano dodati žumanca i sve ostale sastojke. Peci 15 minuta na 200 stepeni u kalupu obima 28 cm. Za biskvit sa lešnikom umutiti belanca i lagano dodati žumanca i sve ostale sastojke. Peci 15 minuta na 200 stepeni u kalupu obima 28 cm. Za biskvit sa bademom umutiti belanca i lagano dodati žumanca i sve ostale sastojke. Peci 15 minuta na 200 stepeni u kalupu obima 28 cm.

Za fil penasto umutiti šećer i puter dodati vanilin šećer dodati keks preliven mlekom dobijeni fil podeliti na tri dela u prvi deo dodati 225 g pecenog mlevenog lešnika. U drugi deo dodati 225 g pecenog mlevenog badema. U treći deo dodati 225 g mlevenih oraha.

Slaganje torte staviti biskvit od oraha pa premazati sa filom od oraha, zatim preko staviti biskvit od badema, pa premazati sa filom od badema. Zatim staviti koru od lešnika i celu tortu premazati sa filom od lešnika.

Savet