Torta bajadera



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za biskvit I:

- **4**jajeta
- **4 kašike**šecera
- **3 kašike**brašna
- **3 kašike**ulja
- **150 g**pecenih mlevenih lešnika
- **na vrh noža**prašak za pecivo

Za biskvit II:

- **4**jateta
- **4 kašike**šecera
- **3 kašike**brašna
- **3 kašike**ulja
- **na vrh noža**prašak za pecivo
- **150 g**pecenih mlevnih badema

Za biskvit III:

- **4**jajeta
- **4 kašike**šecera
- **3 kašike**brašna
- **3 kašike**ulja
- **na vrh noža**praška 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 pece 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 šeceri puter dodati vanilin šecer 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 treci deo dodati 225 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