

# Gimtadienio tortas

Naujas gardus receptas visiems, kurie mėgsta tortus!

8 porcijos



Vidutinio sudėtingumo

iki 40 Min.



## Sudėtis:

### Pagrindui reikės:

230 g sausainių (trapių)  
100 g graikinių riešutų (arba kitų riešutų)  
120 g sviesto

### Sūrio sluoksniui reikės:

3 šaukštų Dr. Oetker želatinos  
150 ml vandens  
250 ml plakamosios grietinėlės (35%)  
500 g maskaronės  
1 indelis pieno (saldaus, sutirštinio)  
150 g šilauogių (arba aviečių)  
1 indelis Dr. Oetker pabarstukų

- 1 Metaliniame dubenėlyje arba prikaistuvyje vandeniu užpilkite želatiną ir palikite brinkti. Sausainius susmulkinkite iki trupinių masės.
- 2 Riešutus suberkite į keptuvę ir ant nesmarkios kaitros pakaitinkite, kol ims skleisti kvapą.
- 3 Tada juos ant pjaustymo lentelės pasmulkinkite ir suberkite į dubenį prie sausainių trupinių. Sviestą ištirpinkite, supilkite ant sutrupintų riešutų ir sausainių. Viską gerai išmaišykite ir sukrėskite į formą (23 cm skersmens arba dvi mažesnes). Šaukštu šį sluoksnį tolygiai paskleiskite ir prispauskite prie dugno. Padėkite formą į šaldytuvą.
- 4 Želatiną dubenėlyje pakaitinkite ant silpnos ugnies 4-5 min., kad visiškai ištirtų, bet neužvirinkite jos. Tada palikite atvėsti.
- 5 Dubenyje išplakite grietinėlę. Kitame dubenyje išmaišykite maskaronę ir sutirštiną pieną. Po to į šią masę įmaišykite išplaktą grietinėlę ir galiausiai – želatiną bei vandeniu perlietas uogas. Šią masę supilkite ant sausainių ir riešutų pagrindo formoje. Gražinkite formą į šaldytuvą 4-5 val., kad tortas sustingtų.

- 6 Tada jį išimkite iš formos ir dekoruokite pabarstukais.

Patarimai ir gudrybės

- Pabarstukų dangtelį naudokite apskritimams ant trafareto nupiešti.
- Tortui tinka įvairios uogos bei vaisiai: braškės, gervuogės, šilauogės, avietės, vyšnios (be kauliukų), serbentai, persikai, nektarinai, persimonai, ananasai.