



## Джинджифилова торта

  
10 – 12 порции

### СЪСТАВКИ

#### БЛАТ

250 г несолено, меко **масло**

250 г пудра захар

250 г чисто **брашно**

2 ½ ч. л. бакпулвер

2 с. л. **мляко**

1 ч. л. джинджифил на прах

1 ч. л. кардамон на прах

4 големи **яйца**

#### ГЛАЗУРА

250 г солено, меко **масло**

500 г пудра захар

4 с. л. **мляко**

8-10 големи джинджифилови

#### БИСКВИТИ

8-10 малки джинджифилови

#### БИСКВИТИ

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С

УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Загрейте предварително фурната до 160°C със CircoTherm®. Намаслете и поставете една до друга 4 x 20 см кръгли форми за торта.

Смесете всички съставки в голяма купа или с миксер и разбъркайте за 2 минути, до гладка и кремообразна смес. Разделете сместа в 4-те приготвени форми и печете 20-25 минути до готово. Оставете настрана до пълно изстиване.

В купа разбийте маслото за 2 мин, докато стане гладка смес и след това добавете пудрата захар. Разбъркайте добре, след това добавете млякото и разбъркайте за 2-4 минути, докато стане гладка и кремообразна смес.

Сега натрошете големите джинджифилови бисквити с точилка и ги добавете към глазурата (като оставите една шепа настрана) и разбъркайте, докато се смесят добре.

Поставете един блат върху дъската и сложете 1/5 от глазурата и я разпределете равномерно. Сега поставете втория слой отгоре и повторете, докато не използвате всички блатове. Покрийте блата с останалата глазура и я изгладете с нож за торта.

Залепете малките джинджифилови бисквити около хляба и сложете шепа бисквитени трохи отгоре и завършете с няколко джинджифилови бисквити.