





## Apelsininio biskvito tortas su sūrio kremu

Šis gaivus tortas, kvepiantis apelsinais ir puoštas slyvomis bei šokoladu, labai tiks švenčiantiems gimtadienį rudenį.

3 kg torto

Orkaitę įkaitinti iki 180 °C temperatūros.

### Tešlai:

8 kiaušinių  
500 g cukraus  
200 ml aliejaus  
1 išspaustos citrinos sulčių  
4 išspaustų nedidelių apelsinų sulčių  
4 smulkiai sutarkuotų nedidelių apelsinų žievelių  
600 g miltų  
5 g kepimo milteliai  
2 g druska

### Kremui:

700 ml grietinėlės (35 proc. riebumo)  
100 g miltelinio cukraus  
600 g maskarponės sūrio

### Sulaistyt:

1 apelsino sulčių  
Papuošti:  
50 g juodojo šokolado  
slyvų  
dumplūnių

### Pagaminti tešlą:

kiaušinių baltymus atskirti nuo trynių. Trynius elektriniu plakikliu plakti su cukrumi, kol masė padvigubės, tada įmaišyti aliejų, citrinos sultis, apelsinų sultis ir sutarkuotas apelsinų žievelės. Kiaušinių baltymus išplakti elektriniu plakikliu iki standumo. Miltus sumaišyti su kepimo milteliais ir druska. Paruoštas miltus mediniu šaukštu sumaišyti su trynių ir baltymų mase. Maišyti lėtai, nepermaišyti.

Gautą tešlą padalyti į 5 lygias dalis. Kiekvieną dalį sudėti į apvalią silikoninę 26 cm skersmens torto formą ir kepti 15–20 minučių. Iškeptus biskvitus atvésinti.

### Paruošti kremą:

grietinėlę supilti į sausą indą ir plakti iki standumo. Tada įmaišyti miltelinio cukraus, maskarponės sūrio ir plakti tik tiek, kol viskas susijungs.

### Suformuoti tortą:

ant didelio padėklo dėti po vieną biskvitą, apšlakstyti apelsino sultimis ir kiekvieną sutepti kremu. Torto viršūnė ir šonus taip pat patepti kremu. Tortą įdėti į šaldytuvą 2 valandoms, kad sustingtų.



## Kekso formos tortas su sezamų traškučiais

Kartais taip norisi ko nors paprasto, bet kartu ir originalaus. Šis mano tortas-keksas atitinka tokius lūkesčius – kveplantis apelsinai, su miško uogomis, dekoruotas sezamų traškučiais, grietinėle ir juoduuoju šokoladu.

1,5 kg torto

Orkaitę įkaitinti iki 180 °C temperatūros.

### Tešlai:

4 kiaušinių  
200 g grietinės  
300 g cukraus  
5 g vanilinio cukraus  
100 ml aliciaus  
700 g miltų  
5 g kepimo miltelių  
1 smulkiai tarkuotos apelsino žievelės  
100 g džiovintų spanguolių

### Glajui:

200 g juodojo šokolado  
Sezamų traškučiams:  
30 g sviesto  
50 g miltelinio cukraus  
10 g miltų  
pusės apelsino sulčių  
30 g sezamų sėklų

Papuošti:  
200 ml grietinėles  
(35 proc. riebumo)

### Pagaminti tešlą:

kiaušinius elektriniu plakikliu išplakti su grietine, cukrumi, vaniliniu cukrumi ir aliciumi. Imaišyti miltus, kepimo miltelius, sutarkuotą apelsino žievelę ir spanguoles. I kekso formą supilti tešlą ir kepti orkaitėje 50 minučių. Iškeptą atvésinti.

### Paruošti glaju:

šokoladą ištirpinti garų vonelėje arba mikrobangų krosnelėje ir aplieti atvésintą tortą. Dėti į šaldytuvą, kad šokoladas sustingtų.

### Pagaminti traškučius:

orkaitę įkaitinti iki 200 °C temperatūros. Sviestą išlydyti ir nuolat maišant supilti miltelinį cukrų bei miltus. Kai neliks miltų gumulėlių, išspausti apelsino sulčių, imaišyti ir suberti sezamų sėklas. Kepimo skardą iškloti kepimo popieriumi ir gautą masę šaukštą plonai užtepti ant popieriaus – gali likti ir mažų tarpelii. Kepti 5 minutes, kol gražiai paruduos. Tada ištraukti iš orkaitės ir atvésinti.

### Papuošti tortą:

grietinėlę elektriniu plakikliu išplakti iki standumo. Tortą perkelti į tortinę, į vidurį šaukštą sudėti grietinėlę ir įsmeigti sezamų traškučius.