

Lješnjak rapsodija - Hazelnuts rhapsody :)))

Prije par tjedana [pisala](#) sam o osvojenoj nagradi na natjecanju za najbolju regionalnu tortu i obećala da ću staviti recept... pošto je prošlo već više od 1 mjesec evo ovaj vikend sam ju ponovo pravila pa da stavim taj recept! :) Lješnjaci u ovoj torti su domaći, iz našeg voćnjaka i aroma im je nevjerojatna! Ponosna sam jako na nju :) Biskvit za ovu tortu je bila malo izmijenjena [Džemi lady](#) torta sa Coolinarike, a jedna od krema je bila rađena po receptu za kremu od lješnjaka sa bloga [Vali Voli Torte](#) koji obavezno posjetite :)



Few weeks ago i [posted](#) that i won an award on the regional cake contest and i promised that I will post the recipe some other time. So i was making it again this week and here is the recipe! The hazelnuts are vary, very special since they are from my garden and not bought. I must say I am very, very proud at this cake :) The cake was made from a little changed Džemi lady from Coolinarika, adn one of the creams, the hazenut one, was made from the blog [Vali Loves Cakes](#) (have to visit!!)

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!
<http://www.justcakegirl.com>



-
Biskvit - cake

80 g še?era	80 g sugar
40 g še?era u prahu	40 g powdered sugar
100 ml ulja	100 ml oil
40 g džema	40 g jam
150 g pšeni?nog brašna	150 g flour
15 g praška za pecivo	15 g baking powder
15 g sode bikarbone	15 g soda
15 g vanilin še?era	15 g vanilla sugar
45 g kakaa	45 g cocoa powder
150 ml jogurta	150 ml yogurt
30 ml mlijeka	30 ml milk

Krema od lješnjaka - Hazelnuts cream

200 g mljevenih prženih lješnjaka	200 g minced hazelnuts
5 žutanjka	5 egg yolks

200 ml mlijeka

500 ml slatkog vrhnja za šlag

120 g šećera

1 vrećica želatine

200 ml milk

500 ml whipped cream

120 g sugar

15 g gelatin

Ganache

250 g tamne čokolade
200 ml slatkog vrhnja

250 g dark chocolate
200 ml whipped cream



-
Biskvit - Cake

Izmiješajte šećer, šećer u prahu, ulje i džem. Pomiješajte brašna, dodajte prašak za pecivo, sodu bikarbonu, vanilin šećer i kakao. U smjesu od brašna umiješajte smjesu od džema i ulja, a zatim i jogurt koji ste izmiješali s mlijekom. Sve dobro sjedinite i stavite peći u namašeni kalup promjera 20 cm na 180 stupnjeva oko 40 minuta. Provjeriti žažkalicom dali je pečeno. Ovaj postupak ponoviti da se dobe dva biskvita.

Mix the sugar, powdered sugar, oil and jam. In another bowl mix flour, add baking powder, soda, vanille sugar and cocoa powder. In Flour mix add the jam mix and mix well. After that add the yogurt and milk. Mix all together and bake it for 40 minutes on 180 degrees in a 20 cm mold. This you have to do twice to get 2 cakes!

Hazelnuts cream - krema od lješnjaka

Mlijeko stavite grijati, a žutanjke dobro istucite sa šećerom. U vruće mlijeko ulijte smjesu žutanjaka i šećera i neprekidno miješajte dok se smjesa malo ne zgusne. Zatim je ulijte u hladnu posudu i ostavite sa strane. Od vrhnja istucite šlag, a želatinu pripremite po uputama na vrećici. Rastopljenu želatinu dodati šlagu. U žutu smjesu umiješajte lješnjake i šlag. Ostaviti u frižideru oko 1-2 sata!

Put the milk on the stove, and mix the egg yolks well with sugar! In boiling milk put the yolk mix and well until it gets thicker. Then pour it in a cold bowl and leave aside. Whip the cream and prepare the gelatin as it says on the package. Add the gelatin to the whipped cream and together with the minced nuts put in the yolk mix! Leave it in the fridge for 1-2 hours.



Ganache

Zagrijte slatko vrhnje za šlag do točke vrenja i prelijte preko nasjeckane čokolade. Ostavite da stoji 5 minuta te promiješajte. Ostaviti u hladnjaku 2 sata da se stisne pa izmiksajte mikserom sa još malo slatkog vrhnja.

Bring the whipping cream to boiling and pour over minced chocolate. Leave it for 5 minutes and stir all well together! Leave it for 2 hours in the fridge, then mix again with the mixer to get it fluffy :)

Slaganje torte - preparing the cake

Sláže se ovako - 1. prvi biskvit, 2. trećina ganache kreme, 3. pola kreme od lješnjaka, 4. ponovo trećina ganache kreme, 5. na sve to biskvit ! Ostalo ostavljam vama na volju :) ja sam gornji biskvit premazala kremom od lješnjaka a okolo ganache kremom i na kraju ukasila ukrasima od čokolade!

Here is the deal - 1. The first cake layer, 2. 1/3 of ganache, 3. Half of the hazelnut cream, 4. 1/3 ganache again, 5. The other cake layer! The rest I am leaving to you :) I decorated it with the hazelnut cream, ganache and chocolate decoration :)



The first one for the contest



The first one for the contest



The first one for the contest



Yummmmy :)



The second one yesterday for a friend :)



The second one yesterday for a friend :)
Soooo that is it! :) hope you like it! :)))

Have a nice weekend :)

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Evo je :) nadam se da vam se svi?a :)))
Ugodan vikend svima :)

Tihana :)))